

Universidad Nacional de Córdoba

Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales

Carrera de Ciencias Biológicas



**CONOCIMIENTO, PROVISIÓN Y USO DE PLANTAS
ALIMENTICIAS Y COMBUSTIBLES EN POBLADORES
RURALES DE LOS AMBIENTES SERRANOS DE LA CALERA
(DPTO. COLÓN, CÓRDOBA)
-UNA PERSPECTIVA ETNOBOTÁNICA DIACRÓNICA-**

ALUMNO: ALEJANDRO E. FERNÁNDEZ MARINARO

DIRECTOR: DR. GUSTAVO J. MARTÍNEZ

LUGAR DE TRABAJO: MUSEO DE ANTROPOLOGÍA (UNC) – IDACOR (CONICET)

Tribunal Examinador

Nombre y Apellido: Dra. Cecilia Trillo Firma:

Nombre y Apellido: Dra. Bárbara Arias Toledo Firma:

Nombre y Apellido: Dra. Daniela Tamburini Firma:

- Calificación:

- Fecha:

Agradecimientos:

Este trabajo va dedicado principalmente a mis padres: Angela Marinaro y Daniel Fernández, por brindarme la posibilidad de realizarme con mis tiempos y formas, además de su apoyo incondicional durante todos estos años y a pesar de la distancia estuvieron siempre presentes. También a mis hermanos y demás familiares: abuelos, tíos y primos que brindaron su compañerismo y aliento.

Un agradecimiento especial para mi Director de Tesina: Gustavo Martínez por haber compartido estos últimos años críticos en mis estudios y gracias a quien hoy puedo dar por finalizada una etapa muy disfrutada de mi vida, gracias por compartir tus saberes, experiencias y por la gran ayuda ofrecida en este trabajo y durante los años convividos.

Gracias también a Romina Fenoglio, gran compañera, por tu ayuda, aliento y comprensión, como así también a todos mis amigos/as y compañeros/as por los años y experiencias vividas en una ciudad en principio extraña, pero que al día de hoy se siente propia.

Un saludo y agradecimiento a todos los Profesores que brindaron sus conocimientos y esfuerzos en la tarea de ser docentes.

A los pobladores de La Calera que hicieron posible este trabajo, gracias por aportar sus saberes, por su hospitalidad y confianza. Un especial agradecimiento y homenaje a Carlos Figueroa y Elvira Rodríguez, recientemente fallecidos, quienes siempre nos acompañaron y brindaron sus saberes y experiencias con estos y otros temas relacionados con la etnobiología.

INDICE

I.- INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES.....	3
II.- OBJETIVOS E HIPÓTESIS.....	6
II.1.- OBJETIVO GENERAL.....	6
II.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	6
II.3.- HIPÓTESIS.....	7
III.- MATERIALES Y METODOS.....	7
III.1.- ÁREA Y POBLACIÓN DE ESTUDIO.....	7
III.2.- ASPECTOS GENERALES.....	11
III.3.- ASPECTOS ESPECÍFICOS.....	11
IV.- RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	13
IV.1.- RECURSOS VEGETALES COMESTIBLES Y ALIMENTACIÓN.....	13
IV.1.1.- CONOCIMIENTOS Y USOS DE LAS ESPECIES.....	13
IV.1.2.- RELEVANCIA E IMPORTANCIA CULTURAL DE LAS ESPECIES.....	16
A.- Diferencias en el conocimiento y uso de plantas alimenticias de acuerdo a la edad, género y origen de los entrevistados.....	16
B.- Aspectos culturales de la alimentación en población rural de La Calera.....	20
a) Categorías locales de clasificación.....	20
b) La trayectoria de los alimentos.....	21
c) La valoración del consumo por su sabor u otras características.....	22
d) Comensalidad.....	23
IV.1.3.- FACTORES QUE INFLUENCIAN LA PROVISIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS COMESTIBLES DEL BOSQUE SERRANO EN LOS ÁMBITOS Y POBLACIÓN DE ESTUDIO.....	26
A.-Razones socioculturales del cambio cultural.....	27
B.- Razones ambientales del cambio cultural.....	39

IV.1.4.- SÍNTESIS DE LA MIRADA DIACRÓNICA Y DEL CAMBIO CULTURAL EN MATERIA DE ALIMENTACIÓN	42
ANEXO 1.- ESPECIES VEGETALES COMESTIBLES	44
ANEXO 2.- ALIMENTOS Y COMIDAS MENCIONADAS EN LAS ENTREVISTAS	49
IV.1.5.- DISCUSIÓN	61
IV.1.6.- CONCLUSIONES EN RELACIÓN CON LAS ESPECIES COMESTIBLES Y ALIMENTACIÓN	66
IV.2.- RECURSOS VEGETALES COMBUSTIBLES	68
IV.2.1.- CONOCIMIENTOS Y USOS DE LAS ESPECIES COMBUSTIBLES	68
IV.2.2.- RELEVANCIA E IMPORTANCIA CULTURAL DE LAS ESPECIES	73
A.- Versatilidad y frecuencia en el uso de las especies	73
B.- Categorías locales de clasificación y su relación con las cualidades de las leñas	75
IV.2.3.- FACTORES QUE INFLUENCIAN LA PROVISIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS COMBUSTIBLES DEL BOSQUE SERRANO EN LOS ÁMBITOS Y POBLACIÓN DE ESTUDIO	76
TABLA 1. Especies utilizadas como leña en el área de estudio	77
IV.2.4.- DISCUSIÓN	88
IV.2.5.- CONCLUSIONES EN RELACIÓN CON LAS ESPECIES COMBUSTIBLES	89
V.- CONCLUSIONES GENERALES	91
VI.- BIBLIOGRAFÍA	92
ANEXO 3.- MODELOS DE ENCUESTAS ABIERTAS Y SEMIESTRUCTURADAS SOBRE ALIMENTACIÓN	98

CONOCIMIENTO, PROVISIÓN Y USO DE PLANTAS ALIMENTICIAS Y COMBUSTIBLES EN POBLADORES RURALES DE LOS AMBIENTES SERRANOS DE LA CALERA (DPTO. COLÓN, CÓRDOBA): UNA PERSPECTIVA ETNOBOTÁNICA DIACRÓNICA

I.- INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

La acelerada pérdida de bosques nativos constituye uno de los factores que más afecta la biodiversidad de las ecorregiones de Argentina, dando lugar a problemáticas socio-ambientales complejas, como el avance de la desertificación o el empobrecimiento ambiental (natural y/o sociocultural). En la actualidad los ecosistemas serranos vienen sufriendo el impacto de actividades humanas asociadas a la agricultura, incendios, sobrepastoreo; invasión de especies exóticas, sobreexplotación de especies nativas, actividad minera, avance descontrolado de la urbanización; conflictos territoriales y descampesinización, entre otras (COTBN, 2009; Karlin et al., 1994; Kopta, 1999; Zak et al., 2004, 2008). En provincias como Córdoba, la pérdida de sus bosques nativos alcanza a más del 93% en las últimas décadas (Barchuk et al., 2010). En el caso del bosque chaqueño serrano, queda menos de un 5% de la superficie original (Zak et al., 2008). Dada la gravedad actual que implica la pérdida del ecosistema serrano, y las consecuencias que ello trae aparejado para toda la población, es que se hace imprescindible la realización de un ordenamiento adecuado del territorio provincial, que permita a la vez compatibilizar la conservación de los bosques nativos con las distintas actividades y establecimientos humanos, asegurando de esa manera un desarrollo sustentable futuro. Pero para que ese enfoque sea realmente sustentable, se debe incluir la participación de las comunidades locales, especialmente aquellas vinculadas históricamente al uso de los recursos naturales que brindan los bosques nativos.

En este contexto, la reflexión etnobiológica aporta una valiosa herramienta para la comprensión de estos procesos, particularmente cuando ésta se hace eco del conocimiento etnoecológico tradicional (CET) y de las percepciones o representaciones de los pobladores de una región (Berkes, 1999; Davidson-Hunt & Berkes, 2003). La incorporación de la perspectiva etnoecológica en la formulación y ejecución de propuestas de conservación ambiental, permite integrar los aspectos biológicos, socio-antropológicos y físicos. Esto se traduce en una mayor pertinencia en el diseño de estrategias y políticas ambientales que conforman planes de manejo o gestión ambiental, así como en un fortalecimiento de los vínculos entre la conservación ecológica y la cultural (Berkes, 1999).

De esta manera, en este proyecto nos proponemos investigar de manera articulada e integral los aspectos naturales y socio-culturales implicados en el aprovisionamiento que los pobladores rurales hacen de los recursos vegetales de los ambientes serranos de la

localidad de La Calera (Dpto. Colón), para el desarrollo de sus actividades de subsistencia y/o productivas.

Si bien el desarrollo tecnológico y los cambios de la modernidad devenidos de la globalización están generando una mayor dependencia de tecnologías modernas en desmedro de los recursos y tecnologías tradicionales (Cáceres et al., 1999), existe un núcleo reducido de campesinos en esta región que aún recurre al empleo de plantas en su vida doméstica o ha hecho un uso reciente de las mismas. Comprender las causas del abandono o reducción en su uso en diferentes ámbitos de la subsistencia constituye otro aporte de los estudios etnobotánicos como el que aquí se propone. De allí que el presente trabajo propone explorar, desde una perspectiva diacrónica, dos de estos ámbitos de la subsistencia (el uso de plantas alimenticias y combustibles) en pequeños productores o en pobladores vinculados al presente o pasado reciente, con la cría y manejo ganadero, y en pobladores neorrurales de la zona.

Uno de los tópicos más robustos y ampliamente estudiados de la etnobotánica es el de la **alimentación y las especies comestibles**, el cual reviste múltiples aristas y presenta estrecha vinculación con otras disciplinas científicas. En América del Sur los estudios etnobotánicos vinculados a la alimentación adquieren una particular relevancia, debido al alto porcentaje de especies endémicas que se hallan presionadas por los procesos de degradación ambiental (Scarpa, 2009). Con un enfoque cuantitativo, la región patagónica y el Sur de Argentina ha concitado el estudio e interés en esta temática, dando cuenta de entre 39 a 47 especies según los informantes en las culturas locales criollas y mapuche (Ladio, 2001, 2004, 2005; Ladio & Rapoport, 1999; Ladio & Lozada, 2000, 2003, 2004). Asimismo, el Gran Chaco -macroregión que incluye al área de estudio de este trabajo-, constituye un reservorio importante de alimentos, a los que recurrieron y aún hoy recurren para abastecerse grupos recolectores¹. El detalle de las plantas comestibles y la culinaria de estos grupos pueden consultarse en las compilaciones de Arenas (2003) y Scarpa (2009). Asimismo, en la región de la Puna Jujeña, se documentaron 38 especies de condimentos y 6 colorantes de origen vegetal (Scarpa & Arenas, 1996). En el caso de poblaciones campesinas criollas del centro de Argentina, los trabajos de Muiño (2010, 2012a,b) refieren el uso de 63 especies (que incluyen las hortalizas de cultivo) para un área muy árida como el Oeste de La Pampa, dándose algo similar para el Este de San Juan (Martinelli, 2008). En la provincia de La Rioja se relevaron 38 especies, que incluyen además de los alimentos silvestres nativos, algunos complementos usados con la yerba mate como digestivos (Biurrun et al., 2007). El registro específico de usos alimenticios de

¹ Entre ellos podemos mencionar los chorote (Arenas & Scarpa, 2007), los tobas y wichí de Formosa (Arenas, 2003), los mataco del Chaco Centro Occidental (Maranta, 1987), los wichí de Salta (Suárez, 2014), los tobas del Chaco Central (Martínez, 2012), los tapiete (Montani & Scarpa, 2016) y otros.

especies del género *Prosopis* fue abordado por Capparelli (2007). En la provincia de Córdoba el trabajo de Arias Toledo et al. (2007) documentó el uso de 15 especies silvestres para dos áreas fitogeográficamente diferentes, mientras que Toledo et al. (2015) compilaron 34 frutos comestibles para toda la región provincial. También aparecen estos temas como parte de trabajos de etnobotánica general de Córdoba (Trillo et al., 2014; Trillo, 2016) o de etnobotánica histórica para la interpretación del pasado prehispánico (Saur Palmieri et al., 2017 en prensa). Entre los temas habitualmente tratados encontramos las formas de aprovisionamiento y recolección, formas de preparación, conservación de plantas comestibles, los colorantes y condimentos, los tipos de comidas y preparados, los implementos y la cultura material culinaria, la cocina y comensalidad, entre otros, (Scarpa 2012; Arenas, 2003). Concurren en este ámbito de la subsistencia diferentes abordajes, tales como los estudios folklóricos -señalaremos como ejemplo los trabajos de Grimaut (2011; 2012) para Córdoba- y los enfoques diacrónicos que dan cuenta del cambio cultural en materia de alimentación (Arenas, 2003; Martínez, 2012; Arenas & Martínez, 2012). Asimismo en los últimos años, el rol de las plantas autóctonas comestibles en la alimentación ha adquirido notoriedad social en el discurso y prácticas sociales de organizaciones no gubernamentales y estatales, toda vez que éstas se vinculan con tópicos como la nutrición, la soberanía y seguridad alimentaria², las estrategias de consumo, las gastropolíticas, por citar algunos. Éstos, y otros temas, han motivado el interés de estudios de antropología y sociología de la alimentación, de los que destacaremos para nuestro país los trabajos de Aguirre (2004) y Alvarez & Pinotti (1997, 2000), todos ellos de valor para discutir la labor etnobotánica que aquí se propone.

Por su parte, el empleo de **recursos forestales combustibles** constituye una de las principales fuentes de energía de las poblaciones rurales de diversos ecosistemas boscosos, prefiriéndose a otras, dada su relativa accesibilidad, bajo costo, facilidad de uso, entre otras razones de índole socio-económicas y culturales (Fox, 1984; Abbot et al., 1997; Tabuti et al., 2003; Ghilardi et al., 2007). Si bien no constituye la principal y única razón, el intenso uso de leñas por parte de comunidades locales ha ejercido una presión adicional sobre los bosques nativos causando importantes pérdidas de biomasa y diversidad arbórea y arbustiva (Kataki & Konwer, 2002; Alves Ramos et al. 2008 a,b). En particular, la extracción y consumo de leñas -dado el impacto ecosistémico que conllevan- constituyen prácticas que requieren de un conocimiento y análisis detallado en el contexto cultural en el que éstas tienen lugar. El estado, abundancia y disponibilidad de los recursos

² Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, 1996), “la seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen acceso en todo momento (ya sea físico, social y económico) a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para cubrir sus necesidades nutricionales y las preferencias culturales para una vida sana y activa”.

maderables, influyen de manera notable en la percepción local acerca de la calidad de los bosques y ecosistemas próximos, toda vez que los pobladores recurren a ellos para satisfacer necesidades de subsistencia como alimentación, abrigo y provisión de energía para el desarrollo de sus actividades domésticas. (FAO, 2008). En particular las investigaciones de índole etnoecológica en relación con las leñas, resultan poco frecuentes. En Argentina los trabajos de Cardoso et al. (2012, 2013) consideran desde una perspectiva cuantitativa el empleo de unas veinte especies de leñas en poblaciones rurales de la estepa Patagónica. Asimismo, Gadban (1999) y Marconetto (2008) dan cuenta del uso actual y en el pasado de una treintena de especies combustibles en el Valle de Ambato, Catamarca. En otros trabajos, los saberes acerca de estos recursos, conforman un tópico colateral de estudios más amplios que competen a la recolección y subsistencia en comunidades aborígenes y campesinas del Gran Chaco, o como parte de su etnobotánica general (Arenas, 2003; Scarpa, 2012; Suárez, 2014). Por su parte, diversos estudios antracológicos dan cuenta del empleo de recursos leñosos combustibles en sociedades argentinas prehispánicas (Capparelli & Raffino, 1997; Marconetto, 2008), así como de la necesidad de interpretar esta información a la luz de la percepción y uso que los pobladores hacen al presente, es decir desde los aportes de la etnobotánica. Asimismo, diferentes obras técnicas y de divulgación, compilaron un conjunto de valiosos datos acerca de la utilidad y calidad de la madera, así como de algunas de las cualidades intrínsecas de leñas de especies arbóreas de Argentina (Demaio et al., 2002 ; Dimitri et al. 1997). Para el caso de Córdoba sólo se conocen los trabajos de Rodríguez López et al. (2015) y Martínez (2015) que se refieren a ambientes del Chaco Seco de la provincia, y en el segundo caso da cuenta de tópicos de conservación para dos áreas protegidas.

II.- OBJETIVOS E HIPÓTESIS

II.1.- OBJETIVO GENERAL

Realizar una caracterización etnobotánica del conocimiento, provisión y uso de plantas alimenticias y combustibles en pobladores rurales de los ambientes serranos de La Calera (Dpto. Colón, Córdoba).

II.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Documentar la identidad, los conocimientos y los usos de las especies vegetales alimenticias y combustibles describiendo las características, propiedades y aplicaciones de cada una de ellas en el marco cultural de los pobladores locales.
- b) Caracterizar la relevancia e importancia cultural de las especies vegetales para cada uno de los ámbitos de estudio, identificando categorías locales de clasificación u otros criterios de referencia.

- c) Identificar factores que influyen la provisión y aprovechamiento de los recursos del bosque serrano en los ámbitos y población de estudio, interpretándolos, en perspectiva diacrónica, en el marco de los cambios culturales y transformaciones ambientales locales.

II.3.- HIPÓTESIS

Las hipótesis y predicciones que se plantean para cada uno de estos objetivos proponen que:

- a) El uso de especies vegetales adquiere diferente vigencia según el ámbito de estudio, siendo el empleo de plantas combustibles el ámbito más representado y vigentes por la cantidad de especies y usos, en relación al de las plantas alimenticias, en creciente desuso.
- b) El empleo de plantas nativas de los ambientes locales resulta más frecuente y más representativo en la etnobotánica de estos ámbitos culturales respecto de las plantas introducidas asilvestradas y cultivadas, por lo que el bosque serrano constituye aún un reservorio importante de especies para la subsistencia de los pobladores locales.
- c) Los cambios socio-ambientales (regímenes territoriales, desarrollo inmobiliario, desmontes, entre otros) y la transformación en las percepciones y prácticas culturales (practicidad, preferencia, estilo de vida), influyen en el aprovisionamiento de leñas y en el uso de las plantas comestibles silvestres.

III.- MATERIALES Y METODOS

III.1.- ÁREA Y POBLACIÓN DE ESTUDIO

El relieve serrano de la provincia de Córdoba, se encuentra conformado por tres cordones montañosos, siendo las Sierras Chicas el de ubicación más oriental (Vasqués et al. 1979). Desde el punto de vista, fitogeográfico pertenecen al Distrito del Chaco Serrano, de la Provincia Chaqueña según Cabrera (1994), formando parte de la eco-región del Chaco Seco según el criterio de Torrella & Adámoli (2005). En general, el bosque serrano está dominado por *Schinopsis lorentzii* (orco- quebracho), junto con *Lithraea molleoides* (molle de beber) y *Zanthoxylum coco* (coco) especialmente en el sur, y por gran cantidad de cactáceas y leguminosas espinosas en el norte. En el estrato arbustivo y herbáceo aparecen varias especies de otros distritos biogeográficos. A mayor altitud, el bosque es reemplazado por pastizales o estepas gramíneas con predominio de especies de los géneros *Stipa* y *Festuca*. La composición florística de estos bosques cambia con la latitud y la altitud a escala regional y con las características edáficas y la historia de disturbio a escala local, lo que lo convierten en un sistema heterogéneo con importantes variaciones en la composición de especies en distancias muy cortas (Giorgis et al. 2011).

En particular, la localidad de La Calera con una extensión de 128 km² pertenece al departamento Colón, colinda con la ciudad de Córdoba por su lado oeste conformando el Gran Córdoba junto con otras localidades. En las últimas décadas registra un gran aumento poblacional con 31.992 habitantes aproximadamente (Censo Provincial de Población, 2010). Se encuentra emplazada en el sector en que se unen el piedemonte oriental de las sierras chicas con la llanura pampeana (Ilustración 1).

La Calera debe su nombre a los yacimientos de piedra caliza, los cuales fueron explotados desde los inicios de la localidad hasta el presente. Otra actividad en pleno auge y que plantea problemáticas nuevas a la región es el inmobiliario, siendo La Calera, la localidad con más barrios cerrados de Córdoba, 11 de 40. Este crecimiento urbano carece de una adecuada planificación del territorio, y sumado a esto, La Calera también posee el mayor porcentaje de hogares con alguna necesidad básica insatisfecha, entre las grandes ciudades de Córdoba (Ilustración 2). Así, el contraste en la realidad de sus habitantes salta a la vista, existiendo barrios antiguos que todavía carecen de agua y/o gas, incluso de escrituras, lo que ha ocasionado problemáticas de tierras y desalojos, hasta los modernos countries con importantes instalaciones. Otra actividad importante es el turismo, ésta fue una de las primeras villas veraniegas de la provincia y hoy busca reactivar este sector con la restauración de su patrimonio cultural como la vieja capilla jesuítica, el molino doble, el museo Ricardo Pedroni y la historia de sus canteras, como así también, revalorizar la costanera, el dique Mal Paso y los circuitos naturales. Desde el punto de vista ambiental La Calera cuenta con dos áreas protegidas, la *Reserva Natural Hídrica y Recreativa Bamba* (que abarca unas 9.892 hectáreas ubicadas al Oeste de la ciudad de Córdoba, entre el embalse San Roque y el Este del Valle de Punilla) y la *Reserva Natural de La Defensa La Calera* zona de transición entre el Chaco Seco y el Espinal, albergando parte del ecosistema del Espinal (con 11.377 hectáreas abarca una porción de las Sierras Chicas y su piedemonte oriental, entre la ciudad de Córdoba, Villa Carlos Paz, el Camino de las Cien Curvas y el río Suquía y la autopista Córdoba – Carlos Paz)(Ilustración 3). En esta región se dan también importantes problemáticas socio-ambientales y territoriales devenidas de la minería, la expropiación de tierras para el desarrollo urbanístico e inmobiliario no planificado, contaminación hídrica, entre otras (Karlin et al. 2014).

El presente trabajo se focalizará principalmente en el conocimiento y uso de recursos de un núcleo reducido de pobladores rurales que mantienen o han mantenido en el pasado reciente la práctica de cría y manejo ganadero, ya sea como pequeños productores o para uso doméstico. Esta selección obedece a que estos pobladores se aprovisionan y hacen un uso más habitual de los recursos del bosque serrano, a la vez que experimentan de manera más ostensible el impacto de las transformaciones socio-ambientales locales. A pesar de ello, y a los fines de contar con un panorama más amplio de los saberes interculturales se trabajará también, aunque en contados casos, con saberes de otros pobladores rurales locales (ej. población nativa no campesina y neorrural).



Ilustración 1.- Localidades rurales de La Calera en las que se realizaron las entrevistas.

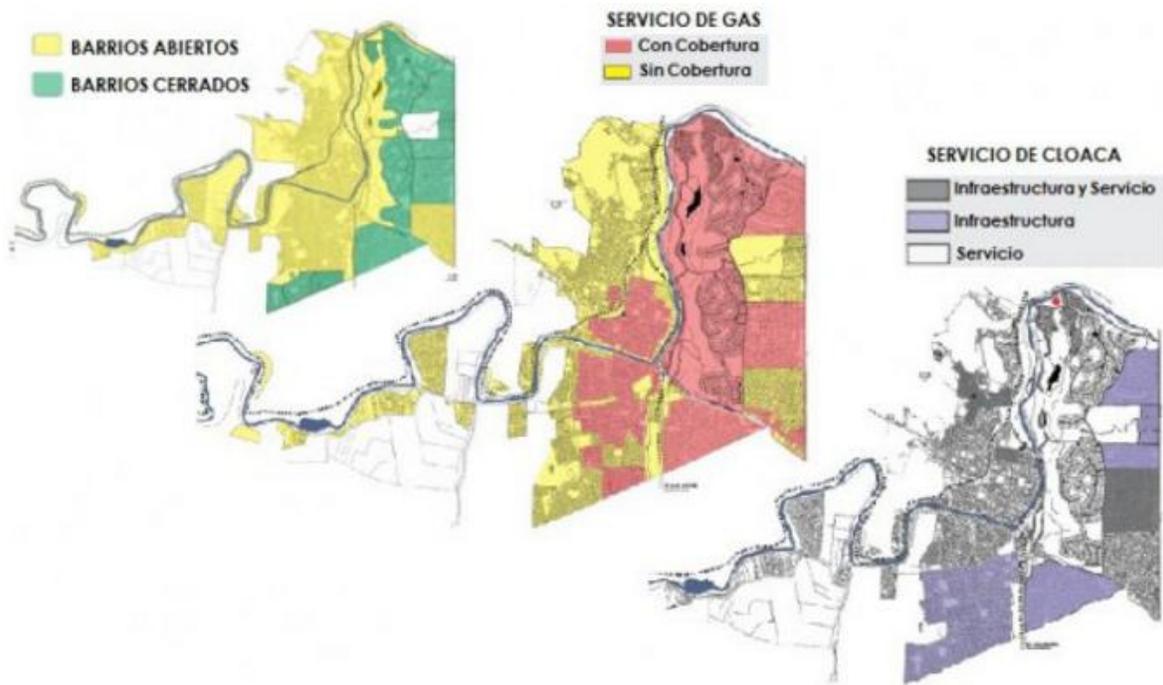


Ilustración 2.- Distribución de barrios y servicios de gas y cloacas en La Calera. Fuente: <http://www.omradio.com.ar/la-ciudad-avanza-sobre-el-bosque-serrano-en-la-calera/>



Referencias

- ▭ Límite Reserva Natural Militar Estancia La Calera
- ▭ Límite Reserva Hídrica y Recreativa Natural Bamba

Superficie de la Reserva Hídrica y Recreativa Natural Bamba: 9420 ha

Superficie de la Reserva Natural Militar Estancia La Calera: 13100 ha

Superficie total del área de conservación: 22520 ha.

Superficie aproximada de la Ciudad de Córdoba: 18000 ha.

Ilustración 3.- Reserva Hídrica Bamba y Reserva Natural de La Defensa La Calera. (Fuente: Decidirnos a decidir)



Ilustración 4.- Paraje Casa Bamba, La Calera (Dpto. Colón, Córdoba).

III.2.- ASPECTOS GENERALES

El trabajo se planificó considerando el ciclo dinámico interactivo de la metodología etnobotánica (Albuquerque et al., 2010; Anderson et al., 2011), de acuerdo con las siguientes instancias: I) Acceso, registro, documentación y recolección de especies y usos en campo; II) Trabajo en laboratorio: identificación de especies, revisión y ampliación de bases de datos, transcripción de entrevistas, análisis cuantitativos y cualitativos; III) Devolución de información a los pobladores rurales mediante la divulgación del conocimiento generado.

Se trabajó combinando metodologías de las ciencias sociales y naturales, propias de los enfoques etnoecológicos, recurriendo a la complementariedad de los *análisis cualitativos* y *cuantitativos* (Green, 2001). Se aplicaron *entrevistas abiertas y en profundidad*, así como *encuestas semi-estructuradas* a pobladores rurales. Se incluyeron *registros etnográficos* y datos de la *observación participante* (Guber, 2005) ampliando el corpus documental del equipo de trabajo, el que resultó también de sustento para los análisis. Finalmente se recopiló *información regional y local* a los fines de brindar un contexto sociocultural en el que situar e interpretar la información biológica.

III.3.- ASPECTOS ESPECÍFICOS

En relación con cada uno de los objetivos específicos se proponen las siguientes consideraciones metodológicas:

a) Documentar la identidad, los conocimientos y los usos de las especies vegetales alimenticias y combustibles

Se documentaron usos y aplicaciones locales de la vegetación con pobladores nativos y/o de muchos años de residencia en el lugar, con quienes se realizaron *recorridas a campo* y *recolecciones geo-referenciadas de las especies botánicas* en cuestión, especialmente aquellas que pudieran representar alguna ambigüedad en su identidad a partir de su nombre vulgar³. Se procuraron diversificar las entrevistas y recorridas a campo atendiendo a un muestreo de población rural y neorrural residente en la zona. Debido a lo escasamente representada que se halla la población rural, se realizó en un primer momento un abordaje en profundidad mediante *entrevistas abiertas y extensas* (Bernard, 2006) obteniendo información, listados y características, oportunidad de uso y otros aspectos de la flora alimenticia y combustible, en el marco de un estudio de etnobotánica general. La información de base permitió el diseño de *encuestas semi-estructuradas* ad-hoc apropiadas para una valoración cuantitativa; éstas se aplicaron procurando alcanzar la

³ Es por ello que en especies muy comunes como chañar, molle y otros no fueron colectadas

saturación de información (Anderson et al., 2011). Se recurrió además a la técnica de *recordatorio de uso*, a los fines de indagar acerca del conocimiento y/o vigencia o no del uso de especies alimenticias y combustibles, procurando una mirada diacrónica de estas prácticas (Alexiades, 1996). El estudio de plantas combustibles se realizó en dos periodos invernales sobre la base de encuestas semi-estructuradas en 19 unidades domésticas y 4 entrevistados en profundidad. En tanto, el estudio de plantas comestibles se realizó en el periodo primavera-verano, sobre la base de encuestas semi-estructuradas a un total de 30 unidades domésticas (14 mujeres y 16 hombres), y 14 entrevistados en profundidad, algunos de ellos en coincidencia con las entrevistas semi estructuradas. Las unidades domésticas para cada tópico de estudio fueron en su mayoría diferentes.

Desde el punto de vista técnico se trabajó con modelos de encuestas etnobotánicas generados y probados en proyectos previos para otras áreas del Gran Chaco (Arenas, 1995) y para las sierras de Córdoba (Martínez & Fernández, 2011). En relación con el muestreo se siguió un criterio no probabilístico, teniendo en cuenta las peculiaridades de un estudio social de tipo exploratorio (Serbia, 2007). Asimismo se recurrió al muestreo por técnica de bola de nieve, muestreo intencional de informantes calificados y selección de casos típicos o paradigmáticos para el contraste (Anderson et al., 2011).

En lo concerniente a la identidad de los especímenes botánicos se partió de una colección de referencia del equipo de trabajo para la región, la que se amplió con nuevos especímenes botánicos no colectados, los que se preservaron según los estándares establecidos y se determinaron mediante la consulta a literatura botánica especializada, consulta de botánicos especialistas, y/o corroboración de identidades en herbarios oficiales. Las nuevas colectas serán depositadas próximamente en el Herbario del Museo Botánico de Córdoba (CORD/IMBIV), siguiendo la nomenclatura propuesta en La Flora del Cono Sur según la base de datos disponible en línea por el Instituto de Botánica Darwinion.

b) Caracterizar la relevancia e importancia cultural de las especies vegetales

Se consideró la información obtenida de los estudios de caso en las colectas y recorridas a campo, de las encuestas semi-estructuradas e información complementaria de entrevistas abiertas en profundidad (ej. menciones espontáneas de especies). Sobre la base de la información recolectada, se confeccionó una lista completa de la flora útil para cada una de las categorías etnobotánicas en estudio. Los datos se analizaron mediante *estadística descriptiva y multivariada* ordenando las especies de acuerdo a la frecuencia de mención de importancia y de la cantidad y diversidad de aplicaciones en las distintas categorías etnobotánicas. Para el Análisis de Correspondencia Múltiple realizado cada unidad de análisis de dato (una línea) corresponde (para cada columna) al número de informante, su

edad, rango de edad, género, origen del informante (nativo o neorrural), especie y preparado alimenticio, si lo conoce o no, el recordatorio de uso y la Especie (nombre vulgar y científico) en cuestión. Los análisis estadísticos se realizaron con el programa INFOSTAT. Con la consolidación de la información y el total de informantes entrevistados, se realizó la detección de especies de *relevancia etnobotánica e importancia cultural* mediante la elaboración de listas y/o fichas por especie y el empleo de indicadores cuantitativos, en particular análisis basados en el *recall-24 h* o recordatorio de uso (Alexiades, 1996; Höft et al., 1999).

c) Identificar factores que influyen la provisión y aprovechamiento de los recursos del bosque serrano en los ámbitos y población de estudio.

Para este tópico de análisis se realizaron interpretaciones mediante un abordaje con *métodos cualitativos*. Para ello, previa transcripción de los registros de audio, se tomaron fragmentos de discurso, narrativas, expresiones de las entrevistas abiertas y en profundidad, y registros de diarios de campo, los que fueron luego codificados de acuerdo con categorías temáticas emergentes (Strauss & Corbin 1998), que dieron cuenta de los tópicos recurrentes y el consenso o pluralidad de visiones en particular a lo concerniente a: indicadores de cambio cultural, de impacto de los cambios socio-ambientales y de los cambios tecnológicos, causas de creciente desuso y/o abandono en el uso de los recursos etnobotánicos, entre otros. Se procuró en todos los casos un enfoque diacrónico de análisis que permitiera contrastar los usos actuales y del pasado, las problemáticas emergentes, los desafíos y tensiones de la modernidad en relación con la tradición, entre otros aspectos.

IV.- RESULTADOS Y DISCUSIÓN

IV.1.- RECURSOS VEGETALES COMESTIBLES Y ALIMENTACIÓN

Se presenta a continuación un análisis de las plantas alimenticias y de la alimentación tradicional y actual de acuerdo con los objetivos propuestos para este trabajo:

IV.1.1.- CONOCIMIENTOS Y USOS DE LAS ESPECIES

A lo largo de las entrevistas abiertas sobre alimentación en general, se documentaron un total de 32 especies alimenticias (44 % de nativas y 56 % de introducidas) y 42 aplicaciones, las que posteriormente formaron parte y fueron enriqueciendo un instrumento semi-estructurado de indagación. Asimismo, durante la implementación del instrumento de indagación surgieron otras 4 especies alimenticias, alcanzando el listado final un total de 36 plantas comestibles. El listado de especies y usos alimenticios puede consultarse en el **Anexo 1**.

Con este instrumento se cruzaron categorías de análisis a los fines de dar respuesta a diferentes preguntas e hipótesis de trabajo.

En la Figura 1 se observa que entre las aplicaciones y las especies que menos se conocen, se encuentran la aloja de *Condalia* spp. (piquillín), aloja de *Lithraea molleoides* (molle), *Amaranthus hybridus* (ataco), *Carduus* sp. (cardo) y *Bidens pilosa* (amor seco), todos ellos con valores superiores al 80% de desconocimiento. Entre aquellas conocidas por todos los entrevistados encontramos los frutos de *Prosopis alba* (algarrobo), *Geoffroea decorticans* (chañar), *Morus alba* (mora), *Ficus carica* (higuera), *Opuntia ficus-indica* (tuna) y *Salpichroa origanifolia* (uvita del campo), asimismo los arropes de *Opuntia ficus-indica* (tuna) y *Nasturtium officinale* (berro) (100%); resultan también muy conocidos por más del 90% de entrevistados los frutos de *Juglans regia* (nogal), *Celtis ehrenbergiana* (tala), *Sarcomphalus mistol* (mistol) y *Condalia* spp. (piquillín).

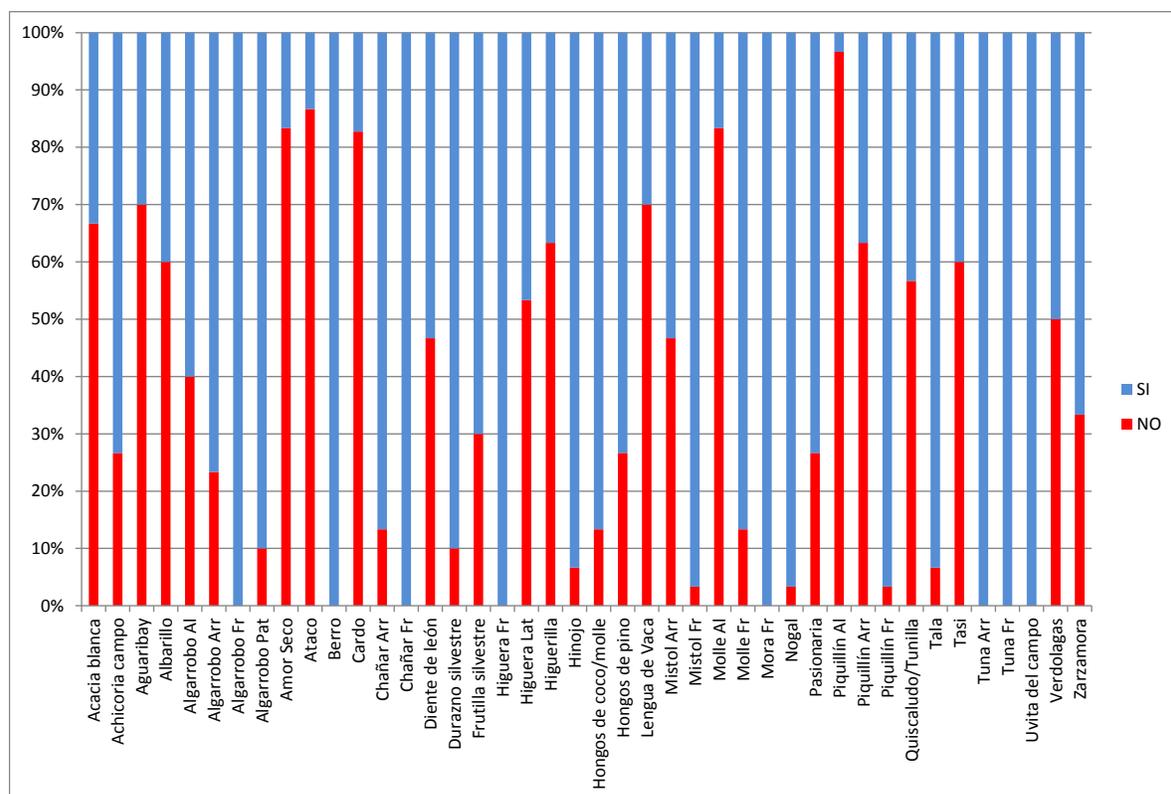


Figura 1. Frecuencias relativas acerca del conocimiento de las especies y usos alimenticios en pobladores rurales de La Calera (n=30 unidades domésticas)

La Figura 2 presenta las frecuencias relativas acerca de los recordatorios de usos para cada una de las especies y aplicaciones alimenticias. Entre las especies más recientemente utilizadas encontramos *Nasturtium officinale* (berro), el fruto de *Morus alba* (mora) y *Salpichroa origanifolia* (uvita del campo) todas ellas consumidas en el último mes de la entrevista en más del 10% de los casos; le siguen otras especies bastante consumidas en el transcurso del último año, entre ellas *Ficus carica* (higuera), frutos de *Lithraea molleoides* (molle), *Prosopis alba* (algarrobo), *Opuntia ficus-indica* (tuna) (junto al arrope), *Juglans regia* (nogal), *Geoffroea decorticans* (chañar), *Condalia* spp (piquillín) y *Prunus*

persica (durazno silvestre).

Entre las especies menos consumidas, hace más de diez años o que nunca se consumieron se encuentran *Robinia pseudoacacia* (acacia blanca), *Bidens pilosa* (amor seco), *Carduus* sp. (cardo), *Amaranthus hybridus* (ataco), la aloja de *Lithraea molleoides* (molle), de *Prosopis alba* (algarrobo) y de *Condalia* spp. (piquillín), *Broussonetia papyrifera* (higuerilla), *Rumex crispus* (lengua de vaca), el látex de *Ficus carica* (higuera), *Celtis ehrenbergiana* (tala) y *Araujia brachystephana* (tasi).

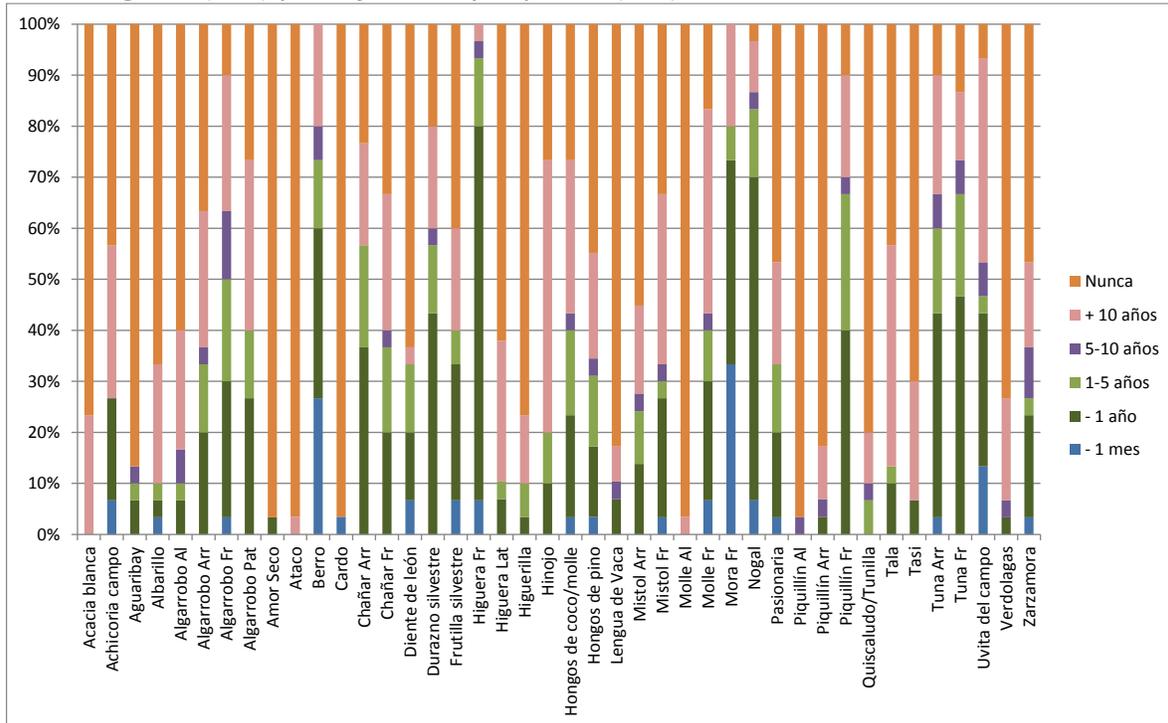


Figura 2. Frecuencias relativas acerca de los recordatorios de usos de las especies y aplicaciones alimenticias en pobladores rurales de La Calera (n=30 unidades domésticas)

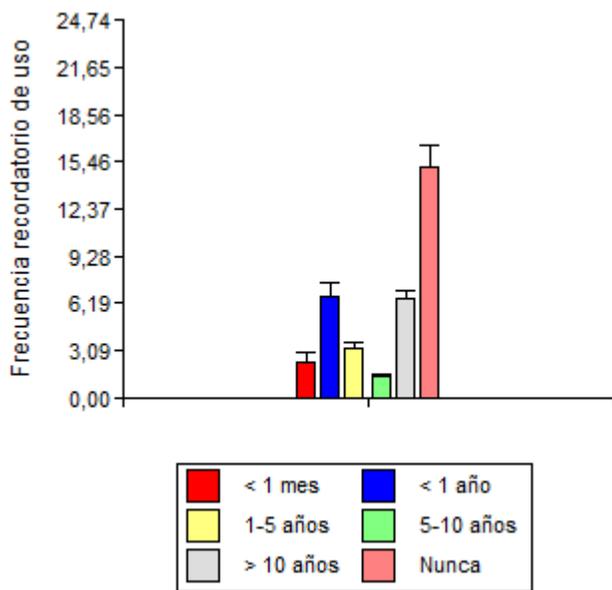


Figura 3. Frecuencia relativa de los recordatorios de usos de todas las especies

En la figura 3 se observa la frecuencia relativa del recordatorio de usos para el total de las aplicaciones alimenticias. Vemos cómo resultan de mayor peso las gráficas relacionadas con la pérdida del uso o disminución de la vigencia (5-10 años, >10 años o nunca) respecto de las de uso más reciente (< 1 mes < 1 año, 1-5 años). Esto estaría indicando una tendencia a la erosión cultural en términos de uso de estas plantas.

IV.1.2.- RELEVANCIA E IMPORTANCIA CULTURAL DE LAS ESPECIES

A.- Diferencias en el conocimiento y uso de plantas alimenticias de acuerdo a la edad, género y origen de los entrevistados.

En esta instancia se analiza la respuesta a la consulta acerca de si conocían o no el listado de especies y usos alimenticios seleccionados en la entrevista semi-estructurada.

La Figura 4, pone de manifiesto las diferencias en el conocimiento entre los entrevistados de acuerdo a tres categorías de edades predefinidas, considerando la totalidad de las plantas y usos alimenticios. Se observa que las generaciones mayores conocen proporcionalmente más que las generaciones jóvenes, siendo estas proporciones significativamente diferentes ($\chi^2 = 7,74$; $p = 0,0208$). La Figura 5 demuestra diferencias porcentuales significativas en el conocimiento en relación con la variable género, reconociendo más especies y usos alimenticios los hombres que las mujeres entrevistadas ($\chi^2 = 5,47$, $p = 0,0193$).

En la Figura 6 se compara el conocimiento entre informantes nativos y neorrurales. Si bien la población nativa arrojó proporcionalmente mayor conocimiento de especies y usos, esta proporción no resultó significativamente diferente a la de informantes neorrurales ($\chi^2 = 1,89$, $p = 0,169$).

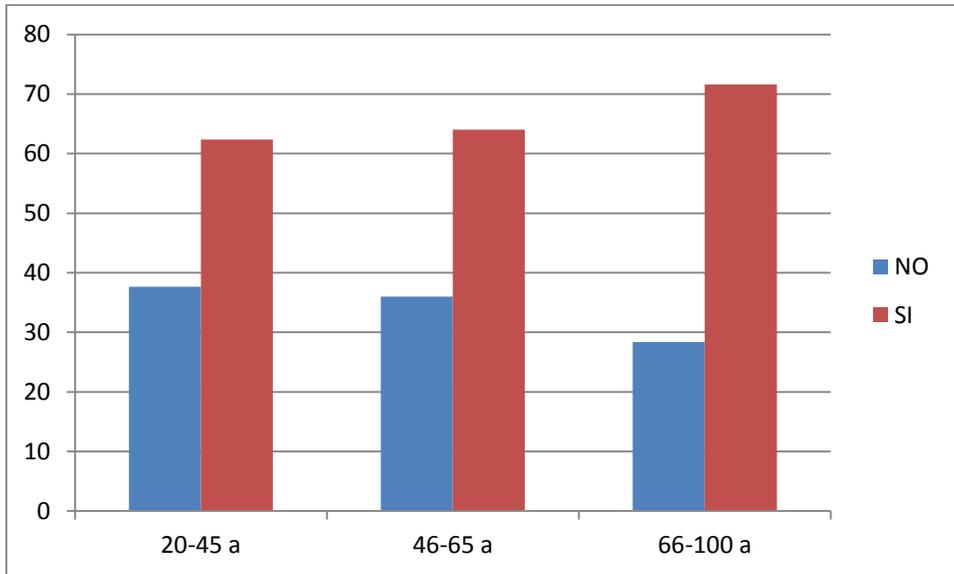


Figura 4. Frecuencias relativas acerca del conocimiento de las plantas y usos alimenticios de acuerdo con rango de edades. ($\chi^2 = 7,74$; $p = 0,0208$)

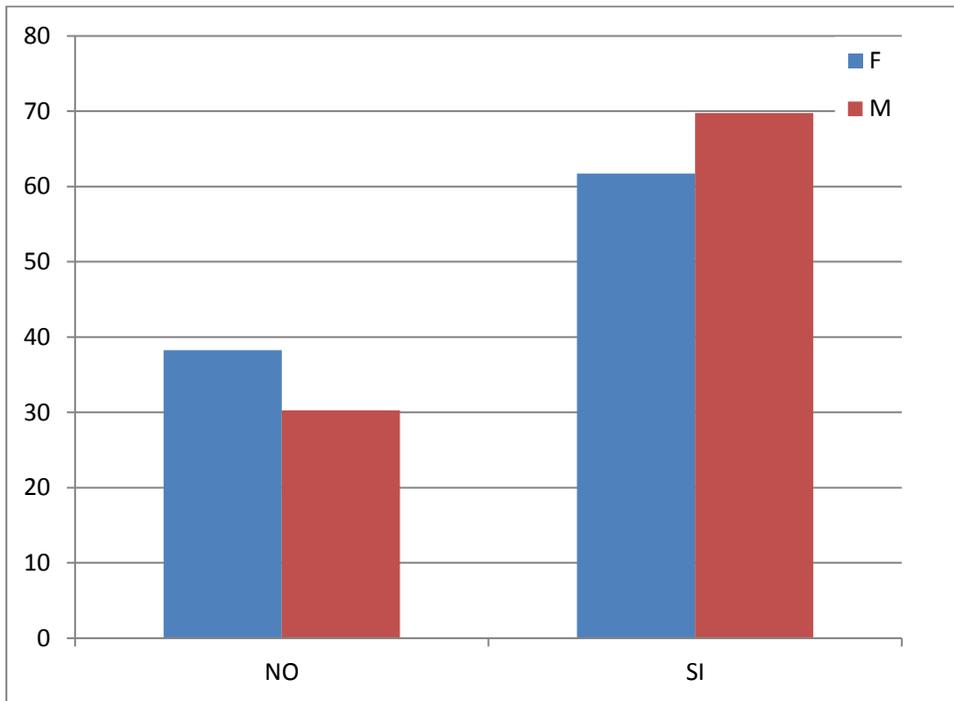


Figura 5. Frecuencias relativas acerca del conocimiento de las plantas y usos alimenticios de acuerdo con el género. ($\chi^2 = 5,47$, $p = 0,0193$)

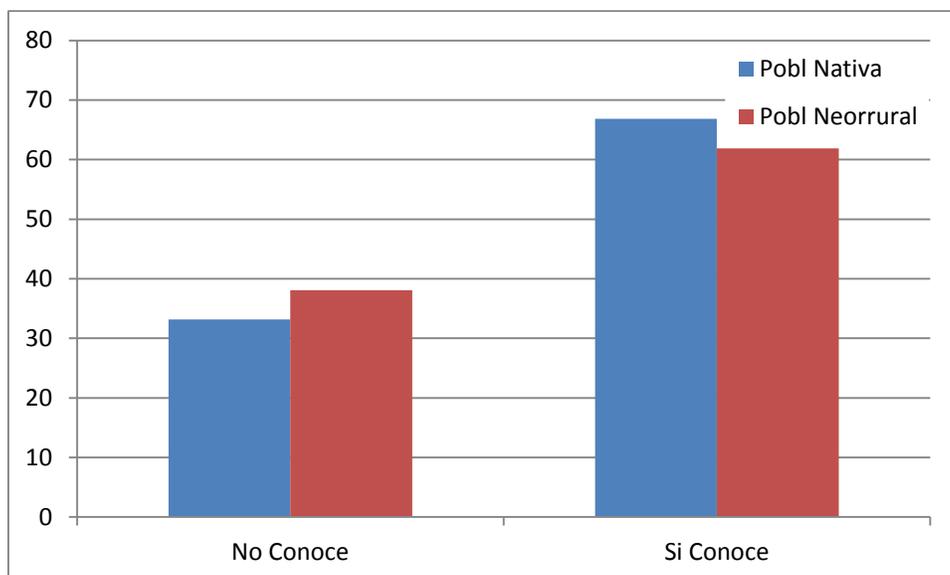


Figura 6. Frecuencias relativas acerca del conocimiento de las plantas y usos alimenticios de acuerdo al origen del poblador rural (Nativo vs. Neorrural). ($\chi^2 = 1,89$, $p = 0,169$)

En la Figura 7 se observa un Análisis de Correspondencia Múltiple en el que se visualizan las dos dimensiones de la tabla de contingencia que pertenecen al cruce de las variables “recordatorio de uso”, “género”, “origen del entrevistado” y “especies y usos alimenticios”. Se puede observar en el primer eje (con una inercia del 43%) que se oponen claramente el perfil de especies y usos que desconocen como alimentos, con respecto a aquellos con algún tipo de mención de uso; asimismo se observa oposición entre los géneros y el origen de los entrevistados. Quedan de relieve en el extremo derecho del gráfico especies que muchos de los informantes refirieron no haber utilizado nunca, como las alojas de *Condalia* spp (piquillín), de *Lithraea molleoides* (molle), *Prosopis alba* (algarrobo), *Ximenia americana* (albarillo), *Amaranthus hybridus* (ataco), *Carduus* sp. (cardo), *Bidens pilosa* (amor seco), *Portulaca oleracea* (verdolaga), *Rumex crispus* (lengua de vaca), látex de *Ficus carica* (higuera), arrope de *Condalia* spp (piquillín), *Schinus areira* (aguaribay), *Opuntia sulphurea* (quiscaludo) y *Araujia brachystephana* (tasi). En el centro del gráfico se encuentran aquellas especies y usos cuyos consumos fueron referidos con frecuencias mayores a los diez años, por lo que su uso se encuentra decreciendo o con riesgo de extinción de la experiencia en el lugar, es el caso de arropes de *Prosopis alba* (algarrobo), *Foeniculum vulgare* (hinojo), fruto de *Sarcomphalus mistol* (mistol), *Phlebopus bruchii* (hongos de coco y molle), *Passiflora mooreana* y *Passiflora caerulea* (pasionaria), fruto de *Geoffroea decorticans* (chañar), *Duchesnea indica* (frutillita del campo), *Celtis ehrenbergiana* (tala), arrope de *Sarcomphalus mistol* (mistol) y otros. Finalmente en el extremo izquierdo del eje 1 se encuentran especies de uso más reciente como *Salpichroa organifolia* (uvita del campo), *Juglans regia* (nogal), fruto de *Ficus carica* (higo), de *Morus alba* (mora), arrope y fruto de *Opuntia ficus-indica* (tuna) y *Nasturtium officinale* (berro).

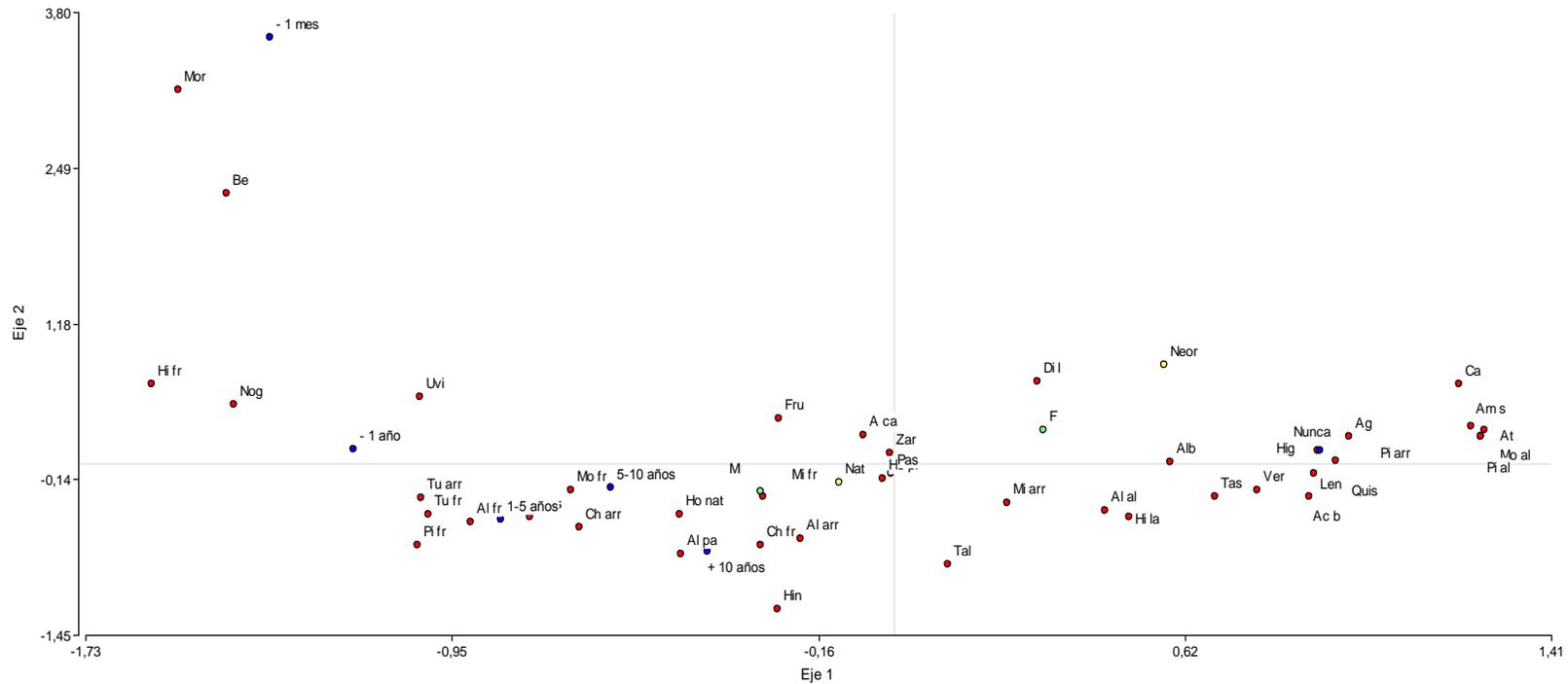


Figura 7. Bi Plot correspondiente al Análisis de Correspondencia Múltiple para las variables “Género”, “Recordatorio de Uso”, “Origen de los entrevistados” y “Especies y usos alimenticios”. (Inercia o valor Chi cuadrado dividido por gran total de la tabla de contingencia 43%) Acacia blanca, Ac b; Achicoria campo, A ca; Aguaribay, Ag; Albarillo, Alb; Algarrobo Fruta, Al fr; Algarrobo Aloja, Al al; Algarrobo Patay, Al pa; Algarrobo Arrope, Al arr; Amor Seco, Am s; Ataco, At; Berro, Be; Cardo, Ca; Chañar Fruto, Ch fr; Chañar Arrope, Ch arr; Diente de león, Di l; Durazno silvestre, Du s; Frutilla silvestre, Fru; Higuera Lat, Hi la; Higuera Fruta, Hi fr; Higuierilla, Hig; Hinojo, Hin; Hongos de coco/molle, Ho nat; Hongos de pino, Ho pi; Lengua de Vaca, Len; Mistol Fr, Mi fr; Mistol Arr, Mi arr; Molle Fruto, Mo fr; Molle Aloja, Mo al; Mora, Mor; Nogal, Nog; Pasionaria, Pas; Piquillín Fr, Pi fr; Piquillín Arrope, Pi arr; Piquillín Aloja, Pi al; Quiscaludo/Tunilla, Quis; Tala, Tal; Tasi, Tas; Tuna Fruto, Tu fr; Tuna Arrope, Tu arr; Uvita del campo, Uvi; Verdolagas, Ver; Zarzamora, Zar.

B.- Aspectos culturales de la alimentación en población rural de La Calera

A lo largo del trabajo documentamos un total de 121 preparados alimenticios, en algunos casos con sus respectivas recetas, los que se encuentran listados en el **Anexo 2**. El análisis de las narrativas permitió identificar información que fue nucleada en torno a los siguientes tópicos:

a) Categorías locales de clasificación

A lo largo del proceso de investigación emergieron diferentes categorías nativas locales, para dar cuenta y distinguir el empleo de productos alimenticios de la flora nativa, denominados “*fruta/o*” (ej. frutos de tala, mistol, algarroba, piquillín), respecto de las “*comida*” o “*comida-comida*” (ej. Locro u otros productos elaborados con maíz, trigo, sus harinas y/o carne).

Asimismo algunas especies comestibles se identifican y señalan como “*malezas*” o “*pestes*” (ej. amor seco) por algunos entrevistados, por lo que no existe una opinión uniforme respecto del interés y valor nutritivo de las mismas, ya que otros pobladores lo consumen igual.

Por otra parte, en el caso de las “*verduras de hoja*” (ej. diente de león, lengua de vaca, tallos de hinojo y cardo) se remite siempre a su semejanza con la “*acelga*”, al referir su parecido en cuanto a morfología, textura y a que suelen prepararse en forma de torrijas. La acelga en este caso se utiliza como una especie de valor prototípico⁴ en términos cognitivos, en tanto es la que mejor explica el dominio de las “*verduras de hoja*”.

“sacábamos un racimo de flores y nos morfábamos las flores, bueno y eso con eso mi vieja nos sabia llevar, nosotros lo juntábamos eso y mi vieja lo picaba no sé cómo, no me acuerdo si lo hervía o no, pero sé que lo picaba y hacia un menjunje ahí, como digamos más o menos seria como ahora se hace la acelga... yo no se si lo hervía o no, pero yo sé que lo metía... No lo fritaba como una torreja, bueno pero yo no sé como ser la acelga si se la cocina antes y después se la hace... no y si las madres usaban todo porque no querían tirar nada” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“-Lengua de vaca –Sí, como ensalada también se puede hacer torreja se usa más o menos como la acelga después de hervir haces torreja y el berro también sirve para sopa esas hojas duras tronco duro se las echa como la acelga al puchero y sale el gusto todo como el caldo con el gusto a berro, si buenaso es.” (Lalo P. Paraje Boca Dos, XI-2016)

“ El tallo (del hinojo) hecho escalopín, escalope, claro se corta la hoja y se fríe el tallo ancho, como el tallo de la acelga usted corta la hoja de la acelga la cocina la hace torreja lo que usted quiera cierto y el tallo, la

⁴ De acuerdo a Rosch et al. (1976) las categorizaciones en base al uso de prototipos, como en este caso, es una forma de identificar las propiedades que son predecibles para agrupar y al mismo tiempo permiten discriminar elementos semejantes (como el nombre incluso) y como una forma de economía cognitiva en tanto permite reducir las infinitas diferencias entre estímulos a formas comportamentales y cognitivamente posibles de manejar por la mente humana.

parte ancha del tallo de la acelga usted lo sancocha y prepárelo con huevo y harina y prepárelo y después dígame sino es un pescado” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

Asimismo existen comparaciones para caracterizar las carnes, así ejemplifica el siguiente relato:

“La corzuela -la preparo como cualquier cabrito” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

b) La trayectoria de los alimentos

Diversos informantes recuerdan y aún hoy es práctica frecuente proveerse de alimentos desde el Noroeste de Córdoba (Villa de Soto, Deán Funes, Cruz del Eje) y de otras provincias del Norte o noroeste del país (La Rioja, Tucumán, Catamarca, Santiago del Estero, Salta y Jujuy). Entre los productos mencionados se encuentra el patay de algarrobo de Villa de Soto; el arrope de tuna cuando viajan a la procesión de San Roque en Villa de Soto; el maní y el mistol en fruto y arropes de otras zonas. Estos espacios constituyen verdaderos circuitos que enriquecen y contribuyen a sostener el aprovechamiento y uso de los productos del monte.

“-¿Y el patay lo ha preparado alguna vuelta? -No, mi mujer hacía en Tucumán porque era tucumana ella lo hacía allá no acá no. -¿Ud. lo llegó a probar al patay? -Compraba un redondo así, en Calera sabía comprar y ahora ya no venden más. En Santiago se hacía mucho el patay y mi mujer lo sabía hacer cuando era chica en Tucumán en latitas de sardinas, dice que ahí hacía ella el patay.” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“-¿Y el mistol? -Mistol tampoco hay acá nada, ese también es de Santiago y diría el santiagueño si hay viento hay cosecha si no hay viento no hay cosecha...” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“- (arrope de chañar) hace tres meses me lo trajeron de Cruz del Eje, igual que los productos de algarroba” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

“¿Mistol? –Se puede hacer jalea, arrope, el fruto lo comí el año pasado porque voy a Cruz del Eje a pescar y allá abundaba; fui en temporada del fruto, allá las mujeres del paredón todo para este lado, todas las calles de la orilla del paredón en vez de tener un siempre verde, un paraíso o una cosa tienen plantas de mistol ahí ve en las veredas, entonces las mujeres lo barren en la noche y al otro día cuando un poquito de viento caen todo el maduro y ahí lo juntan ellos lo juntan lo preparan...” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

“Doña Pirucha sabe (hacer tabletas) porque es de La Rioja y allá usan mucho de eso, se comenta que hay gente que va a La Rioja y Catamarca y traen quesillo; por aquellos lados todavía lo hacen Cruz del Eje, Quilino; claro se conserva porque tienen animales por allá”. (Familia G.; Lorenzo, Norma y Elvira; Villa El Diquecito, XII-2016)

“traen queso de Catamarca, los quesillos pasados que le estoy diciendo, de Catamarca lo trae una chica y los vende ahí...” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“¿Y cuándo van, qué productos traen de La Rioja para comer? ...si ahí trajimos el arrope y miel, de tuna saben traer y después el otro, arrope de miel, de chañar... vino patero... si vos sabes que yo tenía mi suegro

que a él le traían de la costa decía él, no sé dónde queda, en La Rioja porque antes lo hacían casero...” (Mirta C., La Mesada, XII-2016)

c) La valoración del consumo por su sabor u otras características

Otros aspectos que se resaltan en los relatos y entrevistas, tanto de manera explícita como en su contenido paralingüístico, son los señalamientos, entonaciones o énfasis que aparecen en relación con el sabor de algunas especies comestibles. Por su exquisitez o por ser ricos (ya sea por su sabor o textura), son valorados y especial o enfáticamente señalados los “hongos de coco/molle”, la “uvita del campo”, el “piquillín”, el “albarillo” y la “algarroba”. Así lo ponen de manifiesto algunos relatos como los que siguen:

“Al frutito (del albarillo) cuando sé ir en verano a buscar peperina así, pero es muy muy esporádico eso es casi como diríamos que no, pero sé que se come, algunas veces lo hemos comido, muy rico eh, cuando está maduro es ricaso” (Lalo P. Paraje Boca Dos, XI-2016)

“ehh es riquísima la uvita del campo” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

“-¿El algarrobo que tenemos: fruto, aloja, patay, arrope todo eso? –Todo ricaso – ¿Todo probaste? –No, la aloja no, el patay si, es uno de los que más, de las cosas artesanales es lo que más me gustó... muy muy rico.” (Lalo P. Paraje Boca Dos, XI-2016)

“Al diente de león como ensalada, como es amarguita a mí me gusta así amarguita... la lengua de vaca tiene un gustito saladito y es ricasa” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“-¿Y el amor seco? –Si yo como a los brotes, lo más tierno. Y ese si lo frito como ser pongamos, hago como un bife a la criolla, igual que el cardo, lo pico chiquito y lo frito le pongo una camadita de bife y una camada de, como es, el bife a la criolla y una camada de eso y ahí van las verduritas que tengo va metido eso porque el conocimiento que tengo yo es que tiene un aceite que tiene una enzima que es muy buena para el cerebro, ahora yo lo como y es lindo y me gusta mucho, de la flor sale un amarillito, seria medio parecido al azafrán, no tan fuerte pero sale un amarillito lindo y tiene un saborcito rico.” (Lalo P. Paraje Boca Dos, XI-2016)

“Si el berro si, yo cuando me entere que tenía hierro siempre buscaba la masa o algo que tenga hierro abajo pero no había nada... eso viene de conocimiento de antes que... calculo que se comía de que nadie sabía que era bueno por el hierro pero como es rico, medio picantito, bueno yo a ese si lo hago torreja con el berro crudo porque ahí le sale bien el sabor, vos lo picas chiquito y si es viejo el berro mejor, sacas el tronco duro lo picas bien chiquitito, haces el menjunje con harina, la cebolla bien chiquitita picada y pero salen espectacular las torreas...” (Lalo P. Paraje Boca Dos, XI-2016)

“-¿La frutillita silvestre? –No esa no, no tiene sabor no me gusta a mí... son muy lindas de verlas, hay que bonitas vos las probas porque parecen rica y ahí...en cambio te acordás vos cuando me decías de la uvita del campo esa era ricasa casi no crece o sea crece pero no tiene mucho fruto acá, falta sol acá hay mucha sombra y la uvita del campo necesita enredarse un poco pero con sol.” (Lalo P. Paraje Boca Dos, XI-2016)

“el hongo de coco es un plato así de este alto es negro, negro arriba y abajo bien amarillito ese es el más caro y el mejor hongo que hay” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

“El molle es una cosa que yo no lo puedo ni pasar cerquita me flecha, me hace bosta, pero el molle para tomar mate para hacer jalea, jalea de molle, para tomar mate es la cosa más rica ... el molle échele 4 o 5 pepitas 6 pepitas esas en el mate, ¡ijoo papá!!...” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

“-¿La mora? -La mora se puede hacer jalea se puede hacer mermelada, la mermelada de mora es riquísima ¡juu! ...¿Y el tala? –es la frutilla que la comemos nosotros, es un lujo...” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

“Después hacía los dulces caseros y comíamos quesillo con dulce de durazno, era riquísimo” (Elvira C., XII-2016)

“-Elvira- ese (piquillín) lo juntábamos de la planta y lo comíamos –Lorenzo- cuando esta guardado queda muy rico –Norma- lo poníamos en la heladera más rico se ponía jaja -¿No hacían arrope? –Elvira- no daban tiempo –Norma- jaja –Elvira- cuando buscaba para el arrope no había ya para el arrope; -Norma- es que nosotros llevábamos para juntar piquillín y cuando llegaba a la casa llegaba casi vacío... si ese negro grandote es el más rico, bien dulce –Lorenzo- es riquísimo, hay otro rojo también...” (Familia G.; Lorenzo, Norma y Elvira, Villa El Diquecito, XII-2016)

“Viste que es riquísimo el molle en el mate” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“Los hongos de coco; eso lo hechas a la salsa lo pones en remojo lo lavas bien larga como una tinta lo pones en remojo y de ahí lo mandas a la salsa, queda riquísimo el fideo con eso...” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“-¿y el mistol? –jo ese es palabra mayor, igual que el chañar y el arrope también de ese ...que rico el piquillín negro grande” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“hervís unos fideos saltas un ajo le tiras unos hongos deshidratados y ya tenés una salsa por ej., y queda riquísimo porque no es un sabor invasivo es un sabor muy particular el del hongo” (Darío H., Paraje Casa Bamba, XII-2016)

“-si ese (el algarrobo) es el clásico pero no echo acá... me trajeron una botella del norte de arrope, el patay de pibe, te queda la boca como pastosa es muy invasivo el sabor del patay...” (Darío H., Paraje Casa Bamba, XII-2016)

“La vaca con cuero es todo es una cosa natural mi amigo eh” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

“Un yuyo salvaje”, el amor seco (Jorge L., Paraje boca dos, XI-2016).

d) Comensalidad

En este apartado daremos cuenta de la comensalidad en relación con las comidas, es decir la forma en que los alimentos se comparten. Según Aguirre (2007: <http://www.fac.org.ar/qcvc/llave/c027e/aguirrep.php>) “la mesa familiar o la comida institucional en un comedor pueden estar compuestas por el mismo menú, pero la situación social (en este caso privada o pública) y su significación para la vida de las personas cambia radicalmente el evento alimentario porque el momento de compartir la comida es un momento privilegiado de la reproducción física y social de los individuos y los grupos”.

En la labor de campo pudimos identificar también algunos rasgos característicos del modo en que se comparten alimentos, asociados fundamentalmente a fechas típicas. Así, para las fechas patrias resulta casi obligado la elaboración y consumo de locro y empanadas o asado en diferentes modalidades (lechón, cabrito, vaca asada o con cuero, etc.). De más reciente data y como consecuencia del cambio cultural han incorporado en algunas festividades como Navidad y cumpleaños las “patas flambeadas” con salsas de crema.

“y bueno puede ser si hay una reunión de 20, 30 personas hago locro empanadas eh este que es parecido al locro, buseca. –¿qué otras fechas son importantes para la comida? –Para mi todas las fechas son importantes, por ej, yo allá en las paredes hago el 25 de mayo o el 20 de junio o el 9 de julio yo hago locro ahí y después para 1° de año siempre nos juntamos ahí todos eh yo hago asado, empanadas dulces y saladas, igual que usted consigue un zapallo bueno, bueno, lindo lo parte a la mitad y le saca todo el semillaje y lo pone al rescoldo.” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

“Yo hago, yo soy criollo, yo hago de todo, siempre hago locro, con maíz, con trigo, poroto, arveja partida y después ya sabe la carne de chanco las patitas de chanco cuerito de chanco eh zapallo criollo, no calabacín eso queda dulce...pero son vagos (te lo digo francamente) uh vos sabes que tengo ganas de comer una mazamorra, le digo yo pero por mi echa ahh que rico, yo hago todo esta vez yo les invito a todos, les voy a hacer una mazamorra, le hice una mazamorra y allá les lleve... yo hago todo siempre los 20 de junio, los 9 de julio o el 25 de mayo yo hago comidas típicas” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

“–¿y fiestas patronales? –Elvira- Y acá la de la Virgen del Valle, la del Rosario en Calera esa siempre –¿Y alguna comida en especial? –Norma- No, ¿qué sabían hacer mami para las patronales, kermes?, llevaban cosas dulces así para vender empanadas algunos y así...cada uno llevaba lo que quería para pasar el día” (Familia G., Lorenzo, Norma y Elvira, Villa El Diquecito, XII-2016)

“si o cumpleaños, el domingo pasado le hicieron la comunión a la hijita de Rubén y yo taba invitado y no fui porque y no una que no tengo ganas y estando mi vieja así tampocoirme a un asado con cuero y el sábado anterior un cumpleaños de un muchacho pariente también y me invito, pero para mí es muy común la vaca con cuero, en bolsa” (Alejandro T., La Mesada, XII-2016)

El “ayuno” o mejor, la abstinencia de carne en la Semana Santa ha sido una pauta cultural tradicionalmente respetada y aún al presente se conservan comidas especiales para estas fiestas, en especial para Viernes Santo. Se evitaba todo tipo de carnes, más aún la tarea de faenado. Se consumía o consume humita con chala, moncholo (frito, en estofado o empanada), choclín, boga asada o merluza frita, caballa con cebolla entre otras comidas. Aquí, algunos relatos que ilustran estos aspectos de la comensalidad.

“los moncholos que le decía, eso lo hacíamos en estofado para Semana Santa hacia porque no se come carne –¿De acá del río? –De acá sí, antes se casaba mucho moncholo y ahora también los agarran –¿y cómo es la carne del moncholo? –y blanca igual que el pescado es sabrosa eh si, la espina se la sacan, pones en agua caliente y se le afloja la espina vio, lo hacen en empanada, el moncholo se hace en empanada, todas esas cosas –¿el estofado? –lo hacíamos con papa cebolla un pimienta toda esas cosas así que se condimente –¿hace mucho no prepara? –Si hace un tiempo que ya no preparo. Hacíamos las humitas del choclo –¿el choclín...rallaba el choclo? – si y después lo poníamos en una fuente y le echábamos toda la verdura y le

poníamos así como al horno, después hacíamos las humitas... –¿y el choclín, cómo se comía era...? –claro y después lo servían con una cuchara así o una espumadera porque era blando y le echábamos queso encima vio... La humita se hace con la chala... –¿y los choclos lo cosechaban uds.? –si nosotros, si halla en la casa de mi hermana ahí teníamos chacra... y nosotros hacíamos para semana santa, hacíamos siempre más esas comidas vio esas humitas todas esas cosas... –¿y para fiestas patrias...? –para esa fecha se come asado, puedes hacer lechón asado, cabrito esas cosas se hacían mucho y su buena ensalada, todas esas cosas nosotros sabíamos” (Catalina C., Villa El Diquecito, XII-2016)

“Para Semana Santa –si ayunábamos nosotros, mi mamá nos hacía los fritos con azúcar quemada, no comes durante el día y aparte hacíamos caballa con ensalada, con papa, con tomate, huevo ese era el ayuno no comíamos carne, no la mami jamás comió carne no, y ya nos enseñó a nosotros igual, comprábamos caballa hacíamos ensalada pero carne jamás” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“Ahí (Viernes Santo) se compraba una merluza porque la hacía riquísima, pero a mí no me gusta hacerla porque a mi marido no le gusta y me ha puesto así de tonta; la mami hacía y yo comía porque la ponían en el plato y sentate y comé; antes no era como ahora que yo como lo que quiero.”(Mirta C., La Mesada, XII-2016)

Otro aspecto recurrente en relación con la comensalidad, son aquellos alimentos que se consideraban indispensables para la mesa cotidiana, tal es el caso de la sopa:

“La sopa no faltaba era importante la sopa... yo uso si, yo siempre la hago, la sopa en principal si la uso mucho a la sopa” (Catalina C., Villa El Diquecito, XII-2016)

“La sopa en mi casa era sagrada, mami hacía porque papi le gustaba todo los días tomar la sopa” (Mirta C., La Mesada, XII-2016)

Otros alimentos o pautas de alimentación están asociados a cuestiones de género por considerarlas estrechamente relacionadas con el ámbito femenino y el rol de la mujer o de la madre en la familia:

“El tasi no, ese es para las mujeres para que den leche para los niños –¿el fruto no lo comió nunca? –no, ese lo comen las mujeres.” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

“lo que pasa es ahora me parece que hay una falla de madre que no les gusta cocinar, entonces vamos a lo más fácil: el chizito, el yogurt ya casi que no se cocina” (Mirta C., La Mesada, XII-2016)

Las pautas de reciprocidad o exigencias retributivas no podían faltar en la dinámica de los vínculos familiares y de vecindad, así lo expresan los siguientes relatos:

“Lo que quedaba (del chorizo) era para la casa lo otro se repartía y claro, porque a los vecinos había que invitarlos con algo, porque el otro vecino cuando carneaba también algo invitaba y entonces los que quedaban se secaban en la caña ahí y después lo comíamos como salamin” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“Uhhh, licores hacía de menta, de peperina, de mandarina, se me perdían ah jaja, si el de menta lo regalaba... a uno en donde trabajaba... me lo perdían, me lo robaban...” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“¿Hace mucho que no hace (jalea de molle)? –No, no, no hago... yo puedo hacer todo eso porque yo tengo habilidad tengo todo eso, pero no, no lo quiero hacer porque ya vienen, yo preparo ya me ven que estoy y

olfatean y ya uhh que estás haciendo un poquito de esto y no ya ni lo pruebo yo...” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

“Bueno la vaca con cuero era antes acá se han hecho a ver hicimos 3 en vida de mi padre para el cimientito de la escuela si porque en mi casa hacían las reuniones acá no había nada...y la donaba la gente de acá de la zona porque antes no había los cercos entonces la gente tenía animales ahora tienen pero de ellos no más” (Mirta C., La Mesada, XII-2016)

“si mi vieja sabía hacer (buñuelos), si pero el otro día hizo la chica aquella y le di huevos de acá caseros y cambia, cambia y me trajo riquísimo, si lo había hecho creo que al baño maría o al horno no se que estaba riquísimo, si los buñuelos eso si también inclusive a ver el sábado y bueno vino mi sobrina mi cuñada che tengo ganas de comer fritura y bueno hagamos unos fritos tomamos el mate como estaba frío y una la masa y la freía y con arropo y tomábamos el arropo, te acordás el arropo que te hice...” (Alejandro T., La Mesada, XII-2016)

“a veces para rifas de juegos de tabas y trucos se sorteaban arrollados, chorizos, etc.” (Pedro O., Villa El Diquecito, XII. 2017)

IV.1.3.- FACTORES QUE INFLUENCIAN LA PROVISIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS COMESTIBLES DEL BOSQUE SERRANO EN LOS ÁMBITOS Y POBLACIÓN DE ESTUDIO.

A continuación presentamos un análisis de fragmentos de discursos, narrativas, expresiones de las entrevistas abiertas y en profundidad, y registros de diarios de campo, los que fueron codificados de acuerdo con categorías temáticas emergentes. Los mismos dieron cuenta de los tópicos recurrentes y el consenso o pluralidad de visiones en torno a dos grandes temas: las razones socioculturales y las razones ambientales vinculadas a estos cambios en la alimentación. La figura 8 indica la frecuencia de menciones que los relatos y narrativas hacen para cada uno de estas categorías. Seguidamente exponemos las narrativas que ilustran cada una de las categorías definidas en el análisis del contenido.

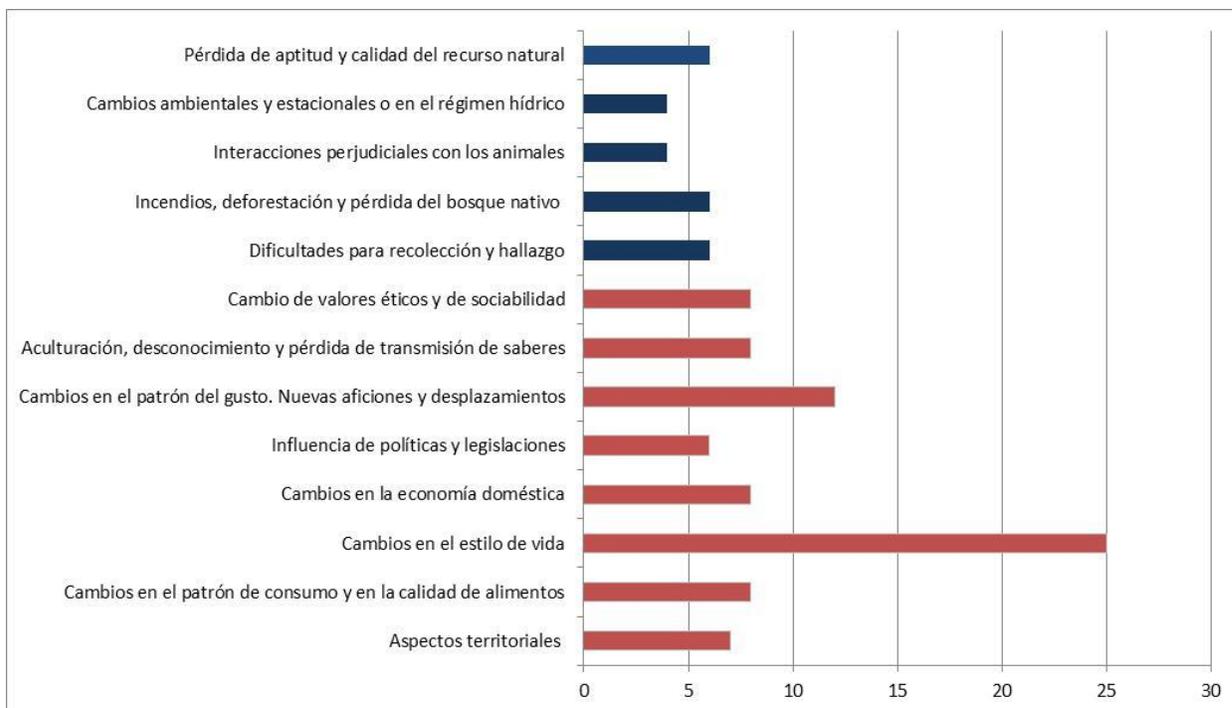


Figura 8. Frecuencia absoluta de menciones en relatos y narrativas de las razones socioculturales (rojas) y ambientales (azules) vinculadas a cambios en la alimentación.

A) Razones socioculturales del cambio cultural

✓ Aspectos territoriales

Los relatos detallan dificultades para la libre circulación por las quebradas y lomas de La Calera y regiones aledañas debido a la creciente expansión de la propiedad privada, restringiendo así el acceso de los pobladores de la zona a los diferentes recursos que brinda el Chaco Serrano (hongos, flora aprovechada con fines alimenticios, ya sean los frutales como duraznos y cítricos asilvestrados que se encuentran en algunas quebradas, además de piquillines, molles, etc. y hierbas medicinales) como así también la imposibilidad de criar animales, etc. Así comentan:

“no se puede pasar, todo es propiedad privada y los incendios”... (José A., José S., Arturo A., La Calera, XII-2016).

“han cerrado los campos, la Minera, y no permiten ingresar, Minetti, eran campos abiertos. Ahora con la minera no. Ahora son todas zonas privadas”. (Graciela C., Catalina L., La Calera, XII-2016)

“ese tiempo acá cuando nació yo, acá no estaba ninguna casa de esas, y tenía cabritos, tenía lechones, tenía gallinas, pavos, todos esos animales, pero ahora ya no se puede tener nada -¿cuánto hará que no pudo tener

más animales? -Y hace como 15 años, sino más de 15 años, que ya tuve que sacar todo pusimos un poco para el otro lado pero después nos empezaron a robar...” (Catalina C., Villa El Diquecito XII-2016).

“Y se arrimaban, hola señora como le va, que dice, que cuenta y preguntan vio, siempre preguntaban alguna cosa que esos terrenos que de esto que este otro, sabían preguntar después se empezaron a vender los terrenos, ya cuando se empezaron a vender los terrenos venían mucho la gente, ¿y señora no sabe de quiénes son esos terrenos?” (Catalina C., Villa El Diquecito XII-2016).

“hacíamos salame de vizcacha; antes había ahora ya no hay más, ahí cerca del dique San Roque todo eso era campo y ahora mataron todo” (Carlos F., Villa El Diquecito, XI-2016)

“-¿Tenían animales acá? -Allá (en Campos del Ejército) teníamos de todo, había vacas, cabras, ovejas, chancho todo, allá era lindo teníamos animales estábamos lejos de los vecinos, no molestaban; acá no sirve porque acá hay muchos vecinos, no sirve para tener animales; están muy cerca de los vecinos después las cabras son muy dañinas para las plantas la cabra tiene que estar medio lejos en el campo sino es muy dañina” (Elvira C.; Villa El Diquecito, XII-2016)

“no sé si habrá más frutales (membrillos, higos, naranjos), como han cerrado los de Minetti no dejan pasar a nadie” (Pedro O., Villa El Diquecito, III-2017)

✓ *Cambios en el patrón de consumo y en la calidad de alimentos*

Se pone de manifiesto el cambio en la calidad y la capacidad nutritiva de los alimentos modernos respecto de los de antaño, como así también el aumento de la industrialización de los mismos, lo que va en desmedro de su calidad alimenticia. Así lo evidencian los siguientes comentarios:

“Las comidas, lo mismo, eran otras comidas que se hacían porque el alimento era distinto al de ahora, al de ahora le sacan hasta el máximo jajaja, la mazamorra ya no tiene ni gusto, el maíz viene casi entero, antes venía molido y uno hacía hervir un poco de maíz lo dejaba de la noche que se ablandara un poco, lo dejaba en remojo y al otro día se servía en un... porque nosotros no teníamos cocina nada era un fogón todo a leña, y la dejaba enfriar a la mazamorra y le quedaba espeso ese jugo, quedaba espeso, ahora no, hice la vez pasada porque estuve en Arguello, tengo la casa ahí, y hice mazamorra y es agua nomás no, no rinde, el arroz lo mismo, el arroz uno hierve el arroz y por ahí le sale blando en la punta y adentro sale duro y no hay arroz bueno, no hay, no hay y bueno hay mucha cosa, la polenta es gruesa la que viene ahora, en un minuto y antes mi vieja me sabía tener como una hora revolviendo la olla con la polenta y lo que quiera pero era rica, tenía otro sabor pero la de ahora no va, me dan así de vez en cuando me hacen polenta las chicas las, hijas mías no, no me corre, no porque viene el maíz entero es del maíz colorado, ahora se vende mucho afuera” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“antes no, antes se trabajaba mejor, los alimentos eran más nutritivos que los de ahora será que antes éramos poca gente ahora hay mucha... no ve las vacas uh antes compraba un pedazo de carne y lo ponía en la plancha y que uh que saliera con pan lo comía, ahora no, ahora ni jugo tienen es una pasta que comes, - ¿por qué? -Porque le dan balanceado para que pese más y que se yo, se avivó el ahora el industrial el campesino jeje es muy distinto, por eso yo a esto no lo cambio, no lo cambio por la ciudad no lo cambio.” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“pero ahora si ya viene el fin de año ja ni la sidra tiene gusto a manzana ni la tomo tampoco no me gusta antes compraba vino en damajuana de diez litro vendían puro nomas lo tomábamos que nada que ver con el vino de ahora, ahora es muy caro y es borra no sirve” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“ahora ya no porque ahora ya hay tripa de plástico que se yo cualquier cosa, los chorizos no sirven, sal nomas tienen ya no ya han perdido toda la eficacia de cocinar de preparar algo bueno, como es para el negocio no importa dele nomas” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“Los discos (de empanada) están muy caros y antes lo hacíamos nosotros, mi vieja los hacía a los discos pero así teníamos en la... que comía dos empanadas y ya no quería más, ahora no ahora son un culito así, que no alcanza para nada” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“el clásico para mi es el puchero sino tenés que irte a Mac Donald a comerte una hamburguesa ¿viste?; es por una cuestión práctica, a mi particularmente me gusta la comida más elaborada por ej. un puchero o no claro un puchero. Sabes que veo yo es una forma más practica viste viene todo hecho ahí como te puedo decir a ver y una ahora una comida rápida es la comida famosa chatarra que es lo que quieren los chicos ahora un pancho viste me entendés es así un pancho, un choripán, algo así, ¿viste?” (Beto C., Paraje Casa Bamba, XI-2016)

“o ehh al pan dulce, sí riquísimo claro... y con los huevos de acá te cambia, pero un 100%, pero ahora ya raro, viste” (Alejandro T., La Mesada, XII- 2016)

“-usted como compararía la generación joven y la suya de sus padres con la alimentación –y era mejor más sano más más otro cosa, ahora ya casi que mucha, mucha eh, como se llama hay muchos componentes muchas cosas eh no es lo mismo ni las carnes que hay en la carnicería cosas frizadas, cosas no nada que ver la fruta lo mismo vos viste lo que es una cosa que no desabrida no sé porque tan malo no sé... ahora si viene preparada nada que ver, esas milanesas de pollo que vienen preparadas eso no tiene gusto a nada de nada de nada para a mí, a mí no me gustan yo prefiero comprarme bue un bife algo y lo preparo yo a veces voy ahí me hacen probar ahí esa que le mandan al Paicor pobrecitos los chicos... no tienen gusto a nada si asique bueno que va ser...” (Alejandro T., La Mesada, XII-2016)

✓ Cambios en el estilo de vida

En este punto, quedan al descubierto las vivencias particulares de los pobladores, en las que se pueden apreciar similitudes respecto de sus labores diarias, dejándose entrever las diferencias entre la actualidad con aquellos tiempos, lo que era un fuerte moldeador de sus costumbres y valores.

“Antes se carneaba, no había heladera acá, era gente humilde que trabajaban ahí en las canteras, por eso acá no están las canteras, allá donde yo vivo sí. Se carneaba y tenía fiambarrera y ahí se ponía la carne, estaba negra pero la mosca no entraba, y otra, se cortaban en bife y se les hacía la como eh... el charqui, y a ese, al charqui lo machacaban en un mortero, cortaban en tiritas y de ahí hacían de comer las mujeres; la sastaca, con pan rallado si ajaja eh, y ahí le echaban picante, de todo un poco.” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“era muy distinta la vida de antes a la de ahora, ahora estamos en el progreso”. (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“...Todo se movía por el ferrocarril, antes no había ruta, esta ruta llega hasta el 14 más o menos, ahí la cortaban... Y que... pasó una señora de Santa Fe y yo vendía tortilla, vendía pan, empecé a vender tortilla a los chelqueros, vino una creciente grande del 39 que tapo toda la estación y trajeron una cuadrilla de, de indigentes, eran los chelqueros y yo le vendía tortilla a ellos y llevaba, cuando mi vieja estaba en la casa, le llevaba la ropa de alguno para lavar y así vivíamos y juntábamos hongo en verano” (Carlos K., Casa Bamba,

XI-2016)

(Al hongo de coco) “lo juntaba a la tarde en la bolsa, porque eran bolsa de arpillera abierta. Y ahí lo secaba yo arriba del techo de la casa, mi vieja preparaba alguna comida, algo a la ligera, huevo, cebolla algo así preparaba y volvía a salir al campo, ahí no sentíamos calor, ni sol, ni nada y andábamos juntando hongos. Una vuelta junte 7 bolsas de harina, porque antes venía la harina de 70 kilos, eran unas bolsas hermosas, tenía sabanas, hasta eso hicimos, sabana de bolsa de harina y de esto, de corsemar, que venían antes, porque ahora es de papel, y hasta eso, jeje...” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“-¿Y los vendían, vendían hongos? -Claro, venían los compradores, venían en tren los compradores, pagaban un peso el kilo, el blanco blanco pagaban más de un peso, uno veinte creo, no recuerdo bien, después el morocho tenía otro precio; y el negro, ese ya demoraba en secarse porque llovía mucho, llovía y salía el sol, eh y el vapor, ahí nomás había que rajar al campo porque con el vapor que se juntaba de la tierra mojada empezaban a salir los hongos, y eh mierda, en un ratito traíamos y sabían estar las piezas llenas de hongos en las cama, habían estado los patrones antes y quedaron las cama ahí y eh poníamos en el suelo los elásticos y hongo que eran medio pasado, ya medio aguachento lo tirábamos al arroyo y lo reemplazábamos por uno nuevo y había que hacer así, porque tanto que era la cantidad que había, que salía y lo juntábamos había que aprovechar.” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

(antes) “teníamos que trabajar, que teníamos que ir a la escuela, que teníamos que cuidar los animales, venir a la escuela seguir con los animales y así; ahora no, ah le dicen pero anda vos, cuidalo vos, anda vos ahora no no, yo veo, yo hoy en el día, digo yo, muchas veces los miro y digo lo que es la vida, ya cuando uno llega a viejo los mira y dice ¿qué clase de niño son estos ahora?, no valoran nada, es raro el niño bueno que haiga, es raro, si ha cambiado mucho, muy mucho, ahora no, esto no es ni la cuarta parte de lo de antes, no...” (Catalina C., Villa El Diquecito XII-2016)

“antes sí, antes se cocinaba al fuego nomas, ahora ya no, somos modernos tenemos gas” (Catalina C. Villa El Diquecito XII-2016)

“en este pueblo, los inmigrantes que venían entre la primera y segunda guerra del este de Europa, cuando cierran las canteras trabajan el campo, todas las casas de los gringos entre los años 20 y 40 tenían huerta familiar o comunitaria, entre las vías del tren hasta el dique había una huerta comunitaria...había un perjuicio de que venían muertos de hambre y sembraban, tenían animales, querían mostrar que no eran gente con hambre” (Raúl O., La Calera, XII-2016)

“Ha de ser una, que la gente grande se ha muerto y la gente moderna no aprende esas cosas, que les va a enseñar, ya la gente moderna está criando a los chicos de otra forma, no sé, yo tampoco no sabía nada, va, de seis años sacaba leche a las vacas, una vaca mansita, con las media la maniaba jaa, después que ya murió papa, ya tuve que carnear cabrito, que aprender yo” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“y los viejos de antes vivían años no –¿y eso tiene que ver con la comida o no? –dicen que sí, todas comidas naturales, cosas... ahora hay muchas cosas químicas, hay muchas no ve que viene las papas hechas para vender, todo eso, no anda a saber cómo viene” (Alejandro T., La Mesada, XII-2016)

“...se iba la gente al campo a buscar animales, porque tenía yo un novio digamos, porque eso hacían, tenía mucha hacienda y llevaban charqui en las alforjas para comer en el campo, como es saladito, lo mismo que el pururú que le decimos, lo mismo -¿al pururú lo llevaban hecho? –claro con eso se desayunaba, la gente en

el campo tenían muchos chicos y con eso era el pan que tenían para tomar café” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“¿Eso (postres con leche, polenta, maicena, harina) ya no se usa mas no? –Elvira-No, no, ahora ya –Norma-acá ni comemos ya –Lorenzo-en el campo se conoce por ahí –Elvira-sí, en el campo porque lo hacen -¿y qué pasó que ya no? -Lorenzo-y ahora compran todo hecho –Norma-claro está todo hecho ahora jaja, ahora está más fácil comprarlo y nosotros no nos ponemos en tanto trabajo, ella si se pone jaja -¿Ud. cocina bastante todavía? -Elvira-y sii -Norma-si ella le gusta cocinar, si ella siempre le gusto cocinar” (Familia G. Lorenzo, Norma y Elvira C.; Villa El Diquecito, XII-2016)

“...depende de la calidad de la fruta, pero a veces no hay tiempo ni para juntarla (duraznos)...todo tiene que ver con el tiempo, muchas veces, el ponerse a buscar, mira por ej.: hongos, hay que caminar un montonazo en marzo o este ir con alguien que más menos sepa el lugar donde están los cocos, que son los que dan” (Darío H., Paraje Casa Bamba, XII-2016)

“Por lo general yo ando en el monte y no, no ando manoteando así viste, em ya sé que es y no, no es ohh, no es que no sea el alimento pero estamos acostumbrados y rigoreados a alimentarnos a base de harina, que carne que... y dejamos de lado todas estas cosas no, por ese factor tan delicado que es el tiempo, vos me decís, cómo no tenes tiempo vivís acá, y parece mentira pero el trabajo y lo que me eh propuesto a hacer no, no tengo tiempo de coleccionar estas cosas o ni siquiera armar una huerta porque tengo unos vecino ahí con perros, gallinas que cada vez que hago un pozo ahí, no sabe lo eh sacado...” (Darío H., Paraje Casa Bamba, XII-2016)

“nos sabían dar, por ahí teníamos que salir ponele a bajar las cabras de allá, te daban un puñado de pasas y un pedazo de queso para el viaje, la pasa que se hace del higo sabe lo que es, bueno todo eso lo secábamos nosotros en el campo, allá las poníamos en esas bolsas de arpilleras que venía en la harina y le poníamos un poco de harina para que no te lo agarrara la polilla y la teníamos dos meses, tres meses ahí a las pasas hasta que se vendían, si las secábamos en un zarzo de caña... porque no los puedes dejar mojar, si los dejas mojar se pudren, uh todos esos trabajos los sabía hacer yo con mi abuela y mi abuelo...” (Carlos G., Paraje Casa Bamba, XII-2016)

En algunos casos consumir era un ejercicio practicado en la infancia a modo de juego o como parte de sus andanzas, así lo muestran los siguientes relatos:

“Nosotros sabíamos comer cuando éramos chicos el frutito (higuerilla), todo alrededor comíamos, todos los pelitos, lo rojo, eso comíamos y era medio dulzón, teníamos... 15 años. -¿Quién te enseñó eso? –No, no se, era cuestión de todos los chicos, claro, porque a veces estaba comiendo uno, che... este y vos probabas y si te copaba, le daba, pero de ahí no se...” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“Porque uno, sin darse cuenta, cuando uno ha sido chico, uno ahora que estamos conversando con Uds. yo me doy cuenta que nosotros nos nutríamos siempre de alguna forma y sin querer nos estábamos nutriendo, porque jodiendo como que era rico comíamos esto, comíamos cualquier cosa, el fruto del molle como ser, eso comíamos el fruto nosotros, lo comíamos directo y se echaba al mate como también ahora y bueno yo al mate también le pongo un gajito de molle...” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“-¿y los quesos? –de cabra y de vaca, si de vaca también, pero a mí me gusta de vaca; antes cuando éramos chicas, nosotros sabíamos andar cuidando las cabras, por allá lejos nos mandaba la mami; teníamos mucha hambre una vuelta con mi hermano, ¿sabe qué hacía?, pícaro mi hermano, pillaba las cabras y le mamaba la

leche, claro nosotros nos alimentábamos jaja, pobrecito era pícaro, digo yo que la pobreza hay que pasarla para saber cómo es” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

A su vez surge de estos comentarios un posicionamiento sobre la mujer y su rol central respecto de la labor culinaria y la crianza en el hogar; responsable de la comida que se servía o debiese servir también en tiempos actuales.

“Las madres usaban todo porque no querían tirar nada” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“Las chicas los crían de otra forma, ese chiquito de ahí, no conoce sopa, no conoce guiso, nada más que milanesa y puré, nada más, no le den guiso porque no quiere, no le den sopa tampoco, nada de eso, todo eso, yogur eso sí, pero otra cosa, comida así, los guisos tan ricos que son... Por eso te digo, ya los chicos de ahora ya no les gusta nada del campo, si saben venir chicos que disparan cuando ven las gallinas, tienen miedo mira vos, si por eso yo digo, están tan cambiados los pobres, en cambio vos vieras, el chico ese que tiene los chanchos, viera los cuelga y a medida que los cuelga ya los hinca de colgado, las chinitas con los cuchillos para hincarlo, ellas corajudas! viera como le ayudan al padre, qué bonitas las chinita que linda la vida en el campo, para el que le gusta, que está acostumbrado” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“lo que pasa, es ahora, me parece que hay una falla de madre, que no les gusta cocinar, entonces vamos a lo más fácil: el chizito, el yogurt, ya casi que no se cocina; por ej.: yo los míos son grandotes y les gusta comer, ellos te comen a las doce y a la noche, así sea un guisito carrero, lo que sea, pero ellos comen viste y bueno, y ahora nomás estaba pensando qué voy a hacer –¿y qué más ve de las generaciones jóvenes a la infancia de uno...? –Y bueno, los chicos elijen ahora la pizza, el lomito, un bife con ensalada, la milanesita, todo como chatarra, no hay mucha verdura, en cambio mi mamá hacía a lo mejor un puchero con mucha verdura, hacía un purecito y la carne y después tomaba la sopa” (Mirta C.; La Mesada, XII-2016)

“Yo por eso les digo a mis hijos acá que salen tantas enfermedades nuevas, porque todo es a lo cómodo a lo hecho, vos que sabes cómo está hecho, por ejemplo: los caldos, no saben de qué están hechos, no hay nada mejor que comprarse un hueso y hacer un poco de sopa y ya está, sabes lo que vos le pones, pero a veces les gusta más eso, yo a los sándwiches de miga les tengo terror no me gustan directamente, y ahora usted le dice a alguna de ellas, dale un tecito de yuyo, porque por acá hay un montón, no que le voy a dar si el doctor no me dijo, y el médico no te va a decir, el doctor te va a hacer la receta y valla a la farmacia... si, no y ahora, a los viejos no les llevan el apunte los jóvenes...” (Ángela J., La Mesada, XII-2016)

“los chicos que vienen sí siempre, igual que, tallarines siempre comen, porque en las casas de ellos las madres poco le hacen, siempre le hacen o una milanesa algo ligerito, los fines de semana el padre hace el asado, entonces no, acá vienen y siempre se hacen tallarines y bueno, si, se prenden como... –¿usted lo amasa? –no los compramos a los tallarines, por no hacerlos, usted vio que nadie quiere tener trabajo, pero ahora vienen los moldes viene todo” (Alejandro T., La Mesada, XII-2016)

“–¿y qué piensa de las generaciones de ahora con la comida? –no nada que ver, esta pasando que la juventud hoy, lamentablemente hago mal en hablar pero las chicas, las señoras de ahora no quieren prácticamente cocinar, entonces que pasa, vos venís eh, anda a comprarte algo rápido y comemos ahí nomás todo envasado y no sirve, porque eso ya viene descremado, viene cuanto tiempo envasado ahí y no sirve, yo en vez de comerme una lata de conserva me hago una olla de arroz y chau, por eso eh la gente de hoy, la juventud no sabe vivir por eso llegan a 30, 40 años y andan todo enfermo enclenque, claro porque no son bien alimentados, anda a ver los críos míos, por ahí saben andar a los tumbo pero gamas te levantaban un pico de fiebre... pero criado con leche de cabra, un día se me perdió el mozo y estaba prendió mamando

en una cabra el señor, mamando en una cabra, por eso mira lo que es ahora". (Carlos G., Paraje Casa Bamba, XII-2016)

"todo esto de las rotiserías y comidas rápidas distraen las amas de casa y no cocinan, se olvidaron de los guisos, locro, tortillas. No me gusta el locro y no lo probaron nunca, igual que la mazamorra, buseca, ahora todo sándwich. Acá siempre mazamorra con leche, locro, empanadilla de dulce de batata, arropo de tuna, miel, calabazas, pan casero, tortilla al rescoldo y pan con queso..." (Jorge L., Paraje Boca Dos, XII-2016)

"los militares hacían instrucción en la zona y ella (Mamá) hacía pan casero, y ella preguntaba: ¿entre los tres van a comprar un pancito chico? Y les regalaba uno. Esos soldados que ella ayudaba, les traían en un cilindro de acero comida que quedaba...Éramos 13 hijos (el padre falleció joven) y los hijos del vecino eran 5 (su padre tomaba mucho, por eso estaban en casa). A nosotros nunca nos faltó qué comer porque (mamá) fue una luchadora de siempre. Ayudaba a muchos chicos que venían a acampar... Mamá rompía piedras en medio de hombres, trabajó en las canteras, otras señoras también han roto piedras, Antonia Rodríguez y Pirucha" (Pedro O. , Villa El Diquecito, III -2017)

✓ Cambios en la economía doméstica

La economía doméstica tenía como sustento los animales de granja y la chacra o huerto, acompañado de frutales. El tren de las Sierras también formaba parte del día a día de los lugareños, ya que recurrían a él para la venta de diversos productos manufacturados o hierbas recolectadas de las sierras:

"sabíamos vender la bolsa (de peperina) en Saldán, cuando tenían ahí en la fábrica de peperina y ahí venían a buscarnos acá a la redonda, a la peperina, la vendíamos por bolsa pero verde y te vendíamos molle, la hoja del molle, la hoja del coco, porque tenía mucho alcohol eso, eh pero éramos chico, cuanto años tendríamos 10 años, 12 años y esas cosas hacíamos" (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

"Nosotros antes juntábamos la peperina, la carqueja, el tomillo no había acá, este la canchalagua, la perilla, el cabotoril todo eso juntábamos, porque era muy escaso algunos yuyos no se conseguían y eso vendíamos en el tren, claro porque venía el tren, la maquina era a vapor, la chiquita tiraba diez vagones y venia lleno de porteños en verano, que mierda no dábamos abasto nosotros y ahí empezamos a vender, después empecé a vender pan en el tren, yo me case y nacieron los chicos y ya mi vieja los mandaba a vender pan en el tren, era una lotería y nos sacaron el tren y bue nos mataron y se acabó el negocio, y abrieron esta después ya la asfaltaron y yo ya estaba en Córdoba trabajando, andaba de casa en casa, en los barrios y hasta que se enfermó mi vieja de nuevo... y nos vinimos acá y acá yo iba al rio vendía tortilla y pan algo sacaba pero no, era otro sistema de engrudo que hacíamos nosotros jeje" (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

"Antes se cosechaba mucho no es como ahora, ahora nadie pone una planta de verdura" (Catalina C., Va. El Diquecito, XII-2016)

"Y nosotros sabíamos, hace mucho usábamos el lechón y el cabrito porque sabíamos tener nosotros eso, gallina había también pero más se hacía con lechón y cabrito porque teníamos mucho, cabrito asado" (Catalina C., Va. El Diquecito, XII-2016)

"-¿Y tenían huerta o chacrita? –Nosotros antes solíamos tener choclo, teníamos batata, teníamos maní, en la arena salía un maní de lindo, grande, eh acelga, lechuga, rabanito todas esas cosas se tenía antes, perejil porque allá era una chacra grande era, allá donde vive mi hermana para arriba, ahora han hecho casa todo eso, todo eso era una chacra, va chacra, que teníamos para sembrar...zapallito de tronco igual que las remolachas, había unas remolachas grandísimas porque se ve que la arena no apretaba mucho, se criaban,

zapallo grande, zapallo chico de todo teníamos ahí” (Catalina C. Villa El Diquecito, XII-2016)

Si bien la mayoría de los relatos dan cuenta que los tiempos pasados fueron mejores en materia de alimentación, sin embargo, en otros se rememora las carencias que acompañaban a la cotidianeidad de la gente y el rol que allí tenían las plantas silvestres:

“... había hambre antes, ahora no, ahora tenés hambre, salí ahí con un paquete de peperina a vender o sea con cualquier cosa, ahora el que tiene hambre es porque no tiene idea o no quiere hacer nada, pero antes no había que comer, antes no había ni yerba, no había... era difícil antes entonces era a lo que se podía hacer y bueno una de las cosas que se morfabo era la acacia” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“nosotros teníamos muchísimas abejas, hacia el arrope de miel, todo eso cocinaba ella, descargaba los cajones todo eso, era práctica” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“¿Hay alguna comida que dijeran esta comida de pobre? –claro, puede ser un guiso de arroz con fideos mezclados viste, poca carne, poca verdura, es un rejunto viste, como diciendo tenés algo para comer – claro cuando falta la carne y la verdura -es un alimento pobre, porque realmente el argentino si no tiene carne, no tiene otra cosa que comer, es verdad” (Carlos G., Paraje Casa Bamba, XII-2016)

✓ *Influencia de políticas y legislaciones*

Aquí vemos como el papel de los medios de comunicación, la publicidad de las industrias, dirigen la demanda por medio de la oferta de productos de rápida cocción o ya listos para consumir. Además las políticas asistencialistas que promueven tecnologías nuevas (celulares, pantallas) forman parte de un modelo globalizado, que nos aleja del contacto con los verdaderos alimentos o “materias primas” y el disfrute de lo natural:

“Cambió, porque es parte del modelo, de la seguridad, de la comida elaborada, de la falta de educación; y lo interesante es esta corriente de retomar, o si tengo suerte de cruzarme o gente o cursos de plantas comestibles del patio y la revalorización. De la teoría a la práctica hay un paso importante, y la estructura te limita y te pone freno, pero con la práctica se cambió, y el tema del miedo que también se vendió, la comida viene en paquete para que sea segura. (Me gusta) todo lo más casero que se pueda, hay una resistencia, y está tan arraigado y la falta de tiempo... todo parte del sistema es venderte esa inseguridad, esa falta de confianza en los conocimientos ancestrales” (Paula A., El Diquecito, III-2017)

“Antes... la especialidad era eso de vivir más de lo natural, era una más constante en nosotros, ahora por ahí me tienen que hacer acordar si mira hay tuna no querés llevarte una, entonces ahí si bueno dame pero ya no está con eso de ir a buscarla.-¿Y por qué será eso...? – Y bueno, yo creo que es el sistema que nos va aislando, hace todo para llevarnos a un lugar donde ellos nos den lo de ellos,... el círculo ahí dentro se ve el plan este de el mismo hombre dominar al hombre y vivir del hombre...” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016).

Algunos relatos dan cuenta de la influencia de la alimentación en la dieta escolar, tales como lo indican los siguientes relatos de la cocinera de una de las escuelas rurales que se provee de los menús del Paicor:

“Siempre trajo el Paicor, antes era, cuando yo empecé, era cantina escolar y después pasamos al Paicor – ¿cómo era la época de la cantina escolar? –y muy linda, teníamos muchas más cosas, todo eso que yo te estoy diciendo es de esa época más o menos, teníamos hasta ñoquis para darle muy lindo era, raviolos todo eso, que eso ahora se acabó, ahora es fideos” (Mirta C., La Mesada, XII-2016)

“¿Y todavía sigue haciendo sopa? –no, se cortó eso; porque dicen que la sopa no tiene nada de alimento, que si yo me he criado con eso, eso lo dispusieron después del Paicor, que no tenían ningún sentido eso, la pizza tampoco, dicen que no tiene vitaminas, no sé cómo es el asunto” (Mirta C., La Mesada, XII-2016)

“el locro está (en el menú del Paicor) pero en el de invierno, al final en el menú de emergencia pero yo lo hago pero lo único que no le pongo es, porque dice de emergencia y también hay que hacerlo con carne sola, no con... chorizo colorado, tripa gorda –¿eso le piden en el menú que sea con carne sola? –Que sea con carne sola, yo le pongo bastante carne, no sabe cómo lo comen..., pimienta, pimienta no uso, no, no permiten –¿por qué no, por alérgicos? –no sé, no porque es picante y el chiquito no lo come, yo pienso que es eso –¿y la mazamorra está en el menú que viene, el menú escolar? –no, por eso te digo que no, salvo que me consiga, por ahí pido para ponerle para el locro y a lo mejor me queda una bolsita...” (Mirta C., La Mesada, XII-2016)

“¿Que otra comida tradicional así de su infancia están en el menú escolar? –Está la milanesa que –si no es tan tradicional –el pastel de papa, bife a la criolla, ve se repite milanesa o de pollo o de carne y el tallarín, y bueno fideo fresco nunca me traen, fideo pastoso eso –pero ¿chacinados no?–no, no permiten esas cosas.” (Mirta C., La Mesada, XII-2016)

✓ Cambios en el patrón de gusto. Nuevas aficiones y desplazamientos

Otros relatos dan cuenta de modalidades diferentes de aprecio por los sabores y gustos entre las distintas generaciones, que ocasionan rechazos en el consumo de alimentos especialmente los del pasado:

“(los niños de hoy) Son delicados mire hoy en el día ya no es como antes, nuestros padres nos daban: ustedes tienen que comerlo...ah, y si no lo comen, se quedan sin comer; sí, así nos hacían a nosotros va, y ahora no, ¿no le gusta mi hijo? Bueno, ¿qué quiere que le haga de comer?; eh antes nos hacían a nosotros así y que teníamos que comerlo sino nos sonábamos de hambre” (Catalina C. Villa El Diquecito, XII-2016)

“-Ha ido cambiando el gusto se han acostumbrado a otros sabores –ahora están acostumbrado a mucho, a muchas cosas que se yo; como ser, la sopa le echan caldo, y ya se hacen su sopa; un caldito, ya está, y uno, no, yo no, yo tengo que echarle carne tengo que echarle verdura sino no, a mí el caldo solo no va ahora ya es moderna la gente le echan una le echan un caldito le meten agua hervida y ya está la sopa le echan un fideito chiquito y ya está la sopa. Antes se comían esos pucherazos que se hacían –como ha cambiado –si todo ha cambiado, todo ahora la polenta si no es la polenta de 5 min de 10 min ya no la comen, antes se comía esa otra polenta que venía polenta ahora esa polenta moderna porque es de 10 min 5 min –y no es tan sabrosa –eh no, no tiene casi el gusto de la otra que la otra es de maíz que se yo, pero es rica usted se prepara una fuente de esa con mucho queso mucha salsa una linda salsa y ya está.” (Catalina C. Villa El Diquecito, XII-2016)

“-Lorenzo-La gente de antes condimentaba bien –Elvira-ahora no les gusta esto, no les gusta aquello – Norma-ahora no les gusta, muchas veces se cuidan de la sal no, no, es otra cosa la gente de antes, vos probas una salsa que hace ella, el sabor que tiene” (Familia G., Lorenzo, Norma y Elvira, Villa El Diquecito, XII-2016)

Vemos como los cambios en la alimentación de las nuevas generaciones responden a cambios en los patrones de gusto, estos a su vez, influenciados por los nuevos productos disponibles generando nuevas motivaciones y costumbres alimentarias.

“¿Hay comidas que hoy se desprecian por alguna razón o de pobre? Y el pobre comía antes toda esas cosas el puchero, la sopa y la mazamorra el locro esas la comían los pobres antes siempre porque no alcanzaba para hacer otra cosa porque usted tenía el zapallo tenía la carne, porque tenía carne sí tenía chancho o tenía que se yo por ahí tenía carnicería que es más barata todo eso pero ahora si no comen asado no comen milanesa no comen bife no, no comen otra cosa; el locro hay veces que alguna le gusta otro no” (Catalina C. Villa El Diquecito, XII-2016)

“Para Navidad, fin de año se hace comida especial?—No acá no antes se hacía más comida especial porque había cabrito había lechón acá ahora se hacen asado esas cosas nomás no muy muy especialmente, siempre hacen asado van compran le encanta el lechón compran asado mucho asado eso si a veces hacen esa pata flambeada —le gusta —si pero las chicas lo preparan con muchas cosas hacen crema de que se yo de aceituna crema de zanahoria crema de que se yo lo que hacen estas niñas - -si hacen unas cremas muy lindas hacen y para cumpleaños también hacen así esas pata flambeada y hacen mucha crema de queso cena de zanahoria crema de... qué se yo cada crema las hacen...” (Catalina C. Villa El Diquecito, XII-2016)

“y hoy en los jóvenes ¿cómo ve esto de la alimentación? —Elvira-todo artificial jaj para a mi nadie sabe cocinar -Norma-no no preguntes ese tema jaja todo viene hecho ahora, hasta la sopa —Lorenzo-los más grandes aprendieron algo todavía están rescatados -Norma-si nosotros todavía sabemos cocinar ahora, ya la otra generación ya que sigue ya es mas todo a lo hecho -Lorenzo-compran una milanesa -Norma-compran la sopa para echarle el agüita caliente nomas y ya está y cuando te toman sopa, porque no te toman sopa — Lorenzo-mucho guiso tampoco —Elvira-algunos más ligero nomás, unas hamburguesas -Norma-no muy raro los chicas, chicos mayormente chicas jóvenes que les gusta cocinar es muy raro.” (Familia G.; Lorenzo, Norma y Elvira; Villa El Diquecito, XII-2016)

“No ve que ahora son modernas las comidas es otra cosa, distinta no viste que ahora todo es a la minuta corren a los fiambres a las cositas echas que son milanesa cosas así minutas nomás no son comidas echas a la olla como dice el papa no hay como la comida cocinada y es verdad” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“sí sí harina también puede ser, si estuve escuchando de gente —café de chañar que antes no había y encontré —a sí café, bueno yo estoy al tanto de esto porque estaba escuchando una señora madre de un niño celiaco y ella con su marido entraron a investigar por su cuenta buscando información de gente grande en Traslasierra y bueno hicieron una variedad lograron hacer una variedad de harinas para sus criaturas pudieran comer fideos, torta de cumpleaños fue una experiencia muy muy productiva lo que lograron y sobre todo para expandirlo como información... sé que es comestible pero no lo he probado (fruto y arrope)” (Darío H., Paraje Casa Bamba, XII-2016)

En los siguientes párrafos se pone de manifiesto nuevas aficiones y gustos por especies y sabores no habituales (malezas comestibles o alimentos como medicinas), que forman parte de saberes adquiridos por otras vías que no son la transmisión oral (consulta a libros), todo esto característico de pobladores neorrurales.

“Si había un libro que me intereso que digo algún día voy a ver si lo leo que hizo Nóbile... -¿De las malezas

comestibles? – Eco, digo que será, vos sabes que me gusta un poco eso verlo porque capaz que haya cosa que yo no lo juno y el sí, tiene otro conocimiento, como ser el helecho acá el culandrillo, acá hay pero yo se que es para los parásitos, y para el reuma y no se mas... y a mí el título me ha interesado por que capaz nosotros los tenemos como malezas y son buenos, como ser a vos que te dije del cardo... –Y ¿cómo los comes al cardo, al diente de león? –Al diente de león como ensalada, como es amarguita a mí me gusta así amarguita y más porque tiene mucha vitamina c los que han estudiado dicen que tiene mucha vitamina c la leche esa que tiene...¿este año has comido diente de león? –Sí, sí sí por año ponele, por año a lo menos serán 4 veces, al menos, es lo menos pero... ¿Y la lengua de vaca igual? –También, eh la lengua de vaca tiene un gustito saladito y es ricasa. - ¿Eso también en ensalada? –Claro, y no se para que será bueno pero es, si es creación algo bueno tiene.” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“Y ese amor seco ¿quién te lo enseñó? –Hay no se quién me lo enseñó ese me parece que yo lo escuche a Lagleize en radio Nacional, y de ahí lo empecé ya lo probé y es muy bueno...” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“Las hojas (del cardo) tienen una espina que yo cuando lo como no se desintegra toda y no cualquiera lo va a comer y en ese caso no creo que lo vayan a usar porque cuesta sacar las espinas entonces que opta uno, ahí lo dejás no lo comes nada pero cuando vos lo tratás como a un remedio entonces decís no yo lo voy a comer, entonces aunque sea un poco así medio no tan agradable que te hinca un poquito yo lo como igual...claro uno lo tiene que tomar como un remedio, yo siempre les explico a mis hijos, ¿todos los remedios son ricos? no hay algunos remedios que son feos y porque lo toma y bueno porque son remedios y bueno ese ejemplo lo tenes que hacer con hay cosas que son buenas para la salud aunque sean desagradables de sabor, y entonces las espinitas por ahí molestan un poco pero vos comelo que es para la salud, ahora si vos encontrás un cardo viejo con la espina dura no ese no porque no se va a desintegrar... uno tiene que tener un criterio. Siempre lo uso así como lo bife a la criolla como verdura para los bifés a la criolla.” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“te pongo un ejemplo yo quiero hacer una ensaladita, me compro una faldita lo que sea y ya tengo mentalizado que hay diente de león, lengua de vaca está en el arroyo y bueno una hojita de lechuga y ya está, un tomatito y ya está una buena ensalada, la gente de la ciudad si no va a la verdulería no puede hacer ensalada no tiene ni idea aunque esté al frente del baldío lleno de diente de león ni...” (Lalo P. Paraje Boca Dos, XI-2016)

“La verdolaga esa sí sé que se hacen torrijas, esa sí sé yo. Porque dice la mami que había unos gringos para allá y viste que a las gringo les gusta tanto los yuyos dice que juntaban eso y comían” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

✓ *Aculturación, desconocimiento y pérdida en la transmisión de saberes*

La pérdida de saberes se ve en parte influenciada por los cambios en las percepciones y prácticas cotidianas en torno a la alimentación, las cuales se encuentran enmarcadas en un nuevo contexto de sociedad muy diferente al de antaño. A esto se le suma la muerte o emigración de los pobladores portadores de estos conocimientos interrumpiéndose así la transmisión de saberes entre generaciones.

“Algún otro licor preparaban también –a ver que otro licor era, antes hacíamos también hacíamos así como un licor de molle antes lo hacíamos pero ahora no hay molle - -si del fruto del molle ahora no hay –igual era con almíbar alcohol –sí un poquito de alcohol y después le echábamos azúcar pero lo hacíamos como medio hervir un poco al molle para que largue el gusto de la fruta –antes de ponerlo en alcohol – si eso, no no se

consigue eso –¿Cuánto hará del licor de molle? –uh no ya hace mucho que no hago ya esas cosas si mucho hará cuanto, 15 años que yo ya no esas cosas ya no las hago como no hay tampoco, ni de peperina ni de menta nada no hago nada ya ante se hacía todo eso esos viejos de antes usted sabe lo que eh esos hacían de todo estos viejos pero ahora yah” (Catalina C., Villa El Diquecito, XII-2016).

“Esto por ahí a veces es extraño lo que coso pero resulta que es la realidad ahora los chicos hoy acá capaz que vos salteño capaz que todavía allá coman algarroba acá ni... vos pasas por el centro de Calera saben caer las algarrobas riquísimas que caen ahí en el medio hay un bar yo se juntar ahí para comer porque son grandes carnosas bien hermosa y pero la gente ni, ni se dan cuenta que eso es para comer...” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“te pongo un ejemplo yo quiero hacer una ensaladita, me compro una faldita lo que sea y ya tengo mentalizado que hay diente de león, lengua de vaca está en el arroyo y bueno una hojita de lechuga y ya está, un tomatito y ya está una buena ensalada, la gente de la ciudad si no va a la verdulería no puede hace ensalada no tiene ni idea aunque esté al frente del baldío lleno de diente de león ni...” (Lalo P. Paraje Boca Dos, XI-2016)

“Hace mucho que no comes uvita del campo.- uh hace mucho con los años casi siempre picoteo alguna por ahí pero antes cuando éramos changos nosotros nos dedicábamos a comer, por ahí encontrás alguna de rebote y la morfás pero es más casi que ya no casi que ya no se aplica ese como comida como fruto ya no hay mucha gente que la ve y ni sabe que se come.” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“Asique piquillín y algarroba y ¿hacían aloja o arrope? –Elvira-No eso no he hecho yo pero he probado –¿En dónde? -Lorenzo-y acá sabía haber una señora –Elvira-que sabía hacer el arrope de tuna todo. Me han dicho que hacían arrope de una tunilla que no es la tuna tuna” (Familia G.; Lorenzo, Norma y Elvira, Villa El Diquecito, XII-2016)

“Son comidas tradicionales, anda a llevar al pueblo eso a ver si alguno te va a decir que conoce, puede ser que salga un viejo que conozca los otros no porque acá siempre que hay fiesta hacemos asado con cuero si venían los porteños no querían comer la carne con cuero sabe lo que hacían a la orilla la carne la dejaban hay dio no sabe lo que es hambre decía yo es mala educación, por eso digo el que no conoce no les gusta porque no lo prueban a las comidas... si el nietito de acá no quería probar la mazamorra pero mi hijo si vos no la proba no sabe si te gusta, jo ahora vos vieras como le gusta” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“Claro el arrope de miel, hay muchos que no conocen, porque está el de chañar y el de tuna, que yo fui a buscar siempre en el centro, y me dice: ¿qué es eso? y se cagaba de risa; no, si viene, le digo...” (Alejandro T., La Mesada, XII-2016)

“¿y las cosas tradicionales el charque sastaca como lo ven los más jóvenes? –no lo conocen prácticamente no lo conocen, estos lo conocieron porque yo allá estaba en el otro campo allá en el paredón y le saque un pedazo de carne y le dije mira esto es charque; igual que la mazamorra tampoco hay gente que no la conocen” (Carlos G., Paraje Casa Bamba, XII-2016)

✓ Cambio de valores éticos y de sociabilidad

Aquí se pone de manifiesto como la falta de trabajo (entendiéndose este como actividades diarias en las que la persona desarrolla diferentes capacidades y valoraciones de la vida además de ser un motivador y formador de las relaciones interpersonales) (Palacios, 2015), genera en la actualidad gente desmotivada, carente de perspectiva, que busca trabajo para conseguir bienes monetarios, aumento en la delincuencia y falta de respeto por los logros y bienes de otros.

“Antes sí había mucha cosa para hacer, ahora ya no le dan bola, la juventud está en otra, en baile, en diversión y que se yo, antes no teníamos tiempo y le dábamos al laburo ni el domingo descansaba uno porque el domingo algo hacías en la casa” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“(Antes) teníamos las vacas que me las robaron a todas no me dejaron nada, este hacia quesillo, al otro día del balde sacaba así con la mano la crema y la manteca” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“Los jóvenes hoy en el día no hacen nada, nada hacen los de hoy en el día; el mío le gusta mucho las flores las plantas de flores vio porque el pone una rosa un geranio una dalia cualquier cosa el trae pone compra el pone muchas plantitas, pero hoy en el día la juventud usted vio. que en el campo los del campo todos se vienen a la ciudad nadie quiere hacer nada” (Catalina C., Villa El Diquecito, XII-2016)

“La gente de antes era muy buena muy dada, usted venían acá señora: ¿No tiene esto o señora no quiere vender? o ya conversaban con usted; ahora no, ahora pasan y eh, antes paraba la gente y conversaba; ahora, ya no, ahora cambia muy mucho” (Catalina C., Villa El Diquecito, XII-2016)

–“ ¿Y cómo ve los jóvenes con relación a las tradiciones?–No, no; muy poco a las costumbres de antes mire, lo que hacen hoy en el día es los bailes la droga esas cosas, pero antes era muy tranquilo, no hoy en el día no hay tranquilidad para nadie, mire que ahí al frente han puesto una tela y se la han robado... la gente no sé yo porque no buscan un trabajo o una changuita que hagan no robar, pero por la droga... que va ser la de hoy en el día no es como la de antes”. (Catalina C., Villa El Diquecito, XII-2016)

“el piquillín viene el negro el piquillín naranja y un colorado, que rico el piquillín negro grande sabe haber mucho para allá para la sierra ahora hace como 4 o 5 años que no como que no voy para allá..., bajaba del caballo me sabía bañar en el arroyo ¡qué fresquita esa agua! pero ahora no se puede ni bajar del caballo, tengo miedo hay tanto sinvergüenza, ehh no se puede ahí roban los caballos...” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“Algunos comen parrillada comen ahí otros carneaba un viernes santo ¡qué religioso que eran en viernes santo carneaba hijo desgraciado! ¿no podía carnear el sábado? qué bárbaro!, por eso te digo distintas costumbres y había otro viejo que era religioso de más a toda hora rezaba a la mañana a la noche bue para el viernes santo estaba muerto el viejo se moría estaba arriba de una mesa tendido, me han dicho a mi no se si será cuento será macana ya lo velaban se hacía pasar por Cristo, jaja” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“Antes cuando pasaba el tren, por las vías pasaban linyeras y siempre se llegaban a casa y les daba mate cocido con pan. Nos aconsejaba ser generosos, respetuosos y buena gente. Nosotros decíamos: Mamá, vos le das todo a la gente de la vía (del tren). Ella decía: Dios nos va a ayudar a nosotros, me va a dar salud” (Pedro O., Villa El Diquecito, III-2017)

B. Razones ambientales del cambio cultural

Los relatos que a continuación se muestran dan cuenta del profundo cambio y la degradación ambiental que presenta la zona, repercutiendo esto en el comportamiento y las costumbres de los lugareños. Así el impacto de las actividades antrópicas y de los cambios ambientales afectan negativamente a la calidad y cantidad de recursos naturales presentes en la zona, dando como resultado un mayor distanciamiento y falta de valoración del ecosistema.

✓ *Dificultades para recolección y hallazgo*

“(Hongos de coco) había hasta debajo de la cama” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“ Si los hongos (de coco) íbamos a buscar los hongos silvestres íbamos a buscar al campo, y yo deje de ir pero algo queda, antes se especializaba uno y estaba en el tiempo se daba cuenta por la luna por el sol por el calor por la lluvia uno se daba cuenta y más los viejos, la gente grande te indicaba mejor, te decían vayan que es el tiempo del hongo y ya nos mandaban a buscar hongos y seguro que habían encontrábamos ahora casi se ha perdido eso entonces ahora la gente casi ya no sabe cuándo es el tiempo yo mismo no me acuerdo bien cuando es el tiempo, claro yo me acuerdo que era después de la lluvia y había que tener calor y la luna que alumbraba la luna y el sol, claro había varias cosas de esas que iban juntas, y nos sabían decir que tratáramos de no arrancarlo, porque ahí quedaban las semillas decían, no sé cómo sería pero dicen que quedaba la semilla, que dejáramos los pie.” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“¿Y dejo de comer ya porque cambio la costumbre o...? –Si porque incluso ya no hay tanto como antes, ya hay muchas otra especies y poca acacia hay...” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“El hinojo ya se está perdiendo ya es el mismo que el de la verdulería pero ahora lo cultivan y antes era espontaneo nacía en el campo en cambio ahora no sé qué bicho es el que lo comió porque ya no queda” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“el albarillo sí, pero es muy raro que haya una planta por acá muy raro; hay plantas ahí en esas canteras pero no dan –hace cuanto –si no muchos años antes, porque ahora hay esa planta yo la conozco a esa planta porque es parecida a la planta del damasco pero no, no dan fruto” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“nosotros sabíamos usar los (hongos) de coco uh acá en las lomas altas había muchísimo para allá una parte –ah todavía hay –si estos bandidos míos les encargo se hacen los sonsos no hay mami no hay; pero sí hay” (Elvira R., Villa El Diquecito, XII-2016)

“ (el ají silvestre) se ha perdido muy mucho porque la quemazón, igual que el hongo, el hongo tenés que ir por casualidad encontrás ahora pero antes no había si –y porque más pude ser –claro se quema y se va perdiendo..., igual que la gente por ahí vienen a juntar peperina y en vez de cortarla la arrancan ya le sacan toda la raíz” (Miguel, C.; Villa El Diquecito, XII-2016)

✓ *Incendios, deforestación y pérdida del monte nativo*

“del piquillín se hacía dulce pero ahora no hay no hay chañar no hay piquillín nada de esas cosas no hay, antes había mucho molle, que había fruto del molle que era tan lindo pal mate ahora no hay no hay de esos frutos no hay ninguna clase de fruta esa se han acabado todas toda la fruta esa se han acabado eso del chañar de piquillín –y ¿por qué piensa que ya no hay más de esos frutos...? –y porque yo no sé qué pasa acá porque yo en otro lado que he viajado con los esos cuando iban de ahí del centro de jubilados he visto que para otro lado hay mucho pero acá no, no sé qué pasa por acá que no da fruta la planta de molle el molle el piquillín el chañar bueno el chañar se ha agachado mucho lo han hachado muy mucho si toda esas cosas lo han hachado mucho –¿para hacer leña? –al piquillín lo han hachado para hacer cerco como tiene mucha espina vio hacían mucho cerco eso con el piquillín ahora ya no –y al chañar para que lo hachan –y no se para poste para cerco para eso lo hachan pero no hay poco chañar no se consigue acá –” (Catalina C., Villa El Diquecito, XII-2016)

“-Lorenzo-es riquísimo hay otro (piquillín) rojo también, -Norma-pero ese no ha quedado casi plantas, de ese se ve más el negro -Elvira-se han secado. Acá sabía haber del colorado te acordás?...-Norma-pero ahora se han secado muchas plantas –Elvira-por la sequía que hubo –Lorenzo-por la sequía grande que hubo se secaron hasta los molles” (Familia G., Lorenzo, Norma y Elvira, Villa El Diquecito, XII-2016)

“hay poco coco en la sierra ha habido dos incendios muy muy grandes y el coco es un árbol de mucha agua que a mí me están naciendo un acá que... que los estoy cuidando pobrecitos porque este, no hay mirá que yo camino mucho por ahí en la sierra y no se ven, claro por su contextura viste el árbol necesita mucha agua y eso y se secan mucho naturalmente ves? empiezan de chiquitos y no llegan a grandes” (Darío H., Paraje Casa Bamba, XII-2016)

“Y a esas (higueras) se las dejo a las loras no lo dejan ni madurar; acá los nísperos e higos se prendió fuego todo, no tienen otra cosa para comer...” (Darío H., Paraje Casa Bamba, XII-2016)

“Cuando éramos pibes Córdoba tenía bosques y teníamos la posibilidad de jugar en los bosques y lo juntábamos –ya no –y o sea hay piquillines pero esta tan saturado por ejemplo en los lugares por donde yo transito esta tan saturado de vegetación que los tenés que ver este justo cuando están en la época” (Darío H., Paraje Casa Bamba, XII-2016)

“Antes había muchos algarrobos en la zona, pero han venido por encargo para que corten” (Pedro O., Villa El Diquecito, III-2017)

✓ *Interacciones perjudiciales con los animales*

“si porque ahora no hay algarroba tampoco no dan casi, en Calera he visto que el año pasado dieron mucha algarroba allá pero acá no hay una algarroba –y por qué no hay? – no sé, sabe lo que es que la lora la comen mucho, las loras cuando están las algarrobas verde nomas la cortan la cortan mucho las loras –antes no había loras –antes no había loras ahora ya se han empezado la loras hace cosa de 4 o5 años que han empezado a venir muy muchas loras y eso son tan dañinas” (Catalina C., Villa El Diquecito, XII-2016)

“le tenes que preguntar a las loras porque no dejan nada, hay plantitas acá de chañar tengo unas que he dejado grande, pero las loras no te lo dejan, cuando éramos chicos comíamos todo el tiempo íbamos al campo a comer... yo comía el fruto” (Lalo P., Paraje Boca Dos, XI-2016)

“-¿ Durazno silvestre?–Si, acá hay y eso bueno cuando las loras te dejan, si hace unos diez años atrás se comía mucho, había mucho producían mucho, pero la lora ahora ha invadido mucho acá” (Lalo P. Paraje Boca Dos, XI-2016).

“-¿Y ahora hay algarroba? –Elvira-sií, este año no ha habido, el año pasado hubo mucha algarroba pero tan las catas, loras, no dejan nada –Norma-te mastican todo, cortan, -Lorenzo-verde todo, no dejan fruto –Elvira-si las comen verde –Lorenzo-toda la fruta que hay los higos, durazno –Norma-si frutales hasta las naranjas por ahí las pican –Lorenzo-unas plaga las loras –¿y cuánto hace que empezó? –Elvira-en estos años últimos así, ahora se ha plagado o pero antes no había después vino uno trajo los loros de Villa Dolores y las largo acá cuatro una plaga –¿De por acá? –Elvira-un vecino, las trajo y las largo porque acá no había jaja, después han venido mucho de las chacras y después se han hecho una plaga ya y bue cada vez se van corriendo para todos lados” (Familia G., Lorenzo, Norma y Elvira, Villa El Diquecito, XI-2016)

✓ *Cambios ambientales y estacionales o en el régimen hídrico (sequías, inundaciones, etc)*

“En invierno se carneaba, porque antes hacía frío acá, ahora no hay invierno, hace una pila de años que no hay invierno y antes colgaban la media res del chancho en la galería de chapa y al otro día estaba dura la media res y la trabajaban y le sacaban el tocino” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“El (hongo) de coco si después vino una sequía muy grande, las majada se comieron las cascara del coco y se seco, ahora no hay más majada, está volviendo el coco pero ya los hongos no creo que vuelvan a lo mejor

para enero sale alguno pero hay mucho yuyo para ahora ir a buscar, acá sabíamos juntar hongo toda esa loma hay porque antes no estaba la ruta empezábamos del río para arriba.” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“-Y además de las loras ¿hay otra razón del ambiente por la que hay menos frutos? –Lorenzo-no, no cuando los años medio secos hay mucha fruta silvestre y si no hela por ahí caen heladas tardías se queman con el frío se caen y si es año llovedor cuando está en flor el árbol no cuaja mucho” (Familia G.; Lorenzo, Norma y Elvira, Villa El Diquecito, XII-2016)

“los dulces siempre se hacían de higo, de brevas que tengo no he probado ninguna aquí estoy viendo una la única que ha quedado ya la voy a cagar porque se helaron y ahí ha quedado una y no la han visto las loras, higo hay un montón pero que va a pasar como hace tres cuatro años llueve y llueve en febrero y no sirven” (Alejandro T., La Mesada, XII-2016)

✓ *Pérdida de aptitud y calidad del recurso natural*

“Porque antes no se embichaban (los duraznos) ahora ¡sí! ahora no, no hay una fruta acá en la sierra como la gente” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“Uhh ante había muy mucha algarroba, ahora no, cuando está la planta, está en flor empieza a llover y se lava queda un poco de algarroba pero ya no, se reseca mucho, para mí que es el sol eh el que seca mucho la vaina, ante no antes era más jugosa” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“Higueras, bueno hay negra, negra y una media blanca hay todavía alguna, después yo lleve de Córdoba otra higuera pero no me acuerdo el nombre pero eran unos higos así de grande y el año pasado, el anteaño pasado, el otro año de acá a tres años se embichaban no podía comer porque se embichaban y después cuando cambio el clima y el sol se ardía... estaban seco adentro y ahí ya no pude, después el anteaño pasado fui a buscar otra higuera en otra gente que vivían antes que dejaron las plantas, estaban secas así que ahora no ya no se” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“llevábamos alguna tuna de ahí pero eran para comer muy poquita, este año dicen que han salió chusa no se debe ser por el sol que las quema a la fruta y la planta lo mismo, los bichos hay muchos bichos, mucho gusano mucha mosca hay que ponen el huevo y ya se armó también el menjunje de gusano y no dejan nada” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“porque antes había mucha algarroba, cuajaba mas; ahora no, no cuaja tanto y está más seca la vaina no sirve, pero la de antes sí era buena” (Carlos K., Casa Bamba, XI-2016)

“el molle no da nomas fruto porque hay mucha planta de molle molle hay mucha planta pero no da no da fruto si yo sabía ir a buscar para el mate si siempre me encargaban asi la gente pero no hay” (Catalina C., Villa El Diquecito, XII-2016)

IV.1.4.- SÍNTESIS DE LA MIRADA DIACRÓNICA Y DEL CAMBIO CULTURAL EN MATERIA DE ALIMENTACIÓN

En el siguiente cuadro se resumen las principales diferencias que se visibilizan en las narrativas y que surgen de la comparación entre los tiempos, la gente y la comida del pasado con los del presente.

Tiempos, gente y comidas del pasado	Tiempos, gente y comidas del presente
Gente era humilde, muy dada, conversadora, sociable.	Gente poco sociable

No tenían tiempo para otras cosas, tiempos de mucho trabajo, y poco descanso ni aún los domingos	Juventud tiene tiempo para diversión “está en otra”
Tiempos muy tranquilos. Se buscaba un trabajo o changa.	Tiempo de baile, drogas, ausencia de tranquilidad, no se buscan trabajos.
En Semana Santa o Viernes Santo se respetaba, no se faenaba ni comía carne	No se consideran estos recaudos para Semana Santa
Niños obligados a comer más allá del gusto, para estar fuertes para trabajar. Comían de todo según se les exigía.	Niños delicados, no valoran nada; deciden comer en función del gusto
Era muy distinta la vida de antes a la de ahora, las cosas eran más accesibles	Todo está caro ahora, no como antes
Eran otras comidas, porque el alimento era distinto	Ahora le sacan “hasta el máximo” al alimento
Se carneaba, no había heladera, se tenía fiambra	Ahora se está en el “progreso”, era muy distinta la vida de antes y de ahora
Antes hacía frío en la zona	Ahora no hay invierno, “hace una pila de años”
La fruta “no se embichaba” (ej. algarroba)	La fruta de hoy “se embicha”
Antes había mucha algarroba	Ahora no cuaja la algarroba, y está más seca la vaina
Había hongos “hasta debajo de la cama”	Dificultad para el hallazgo de hongos
Antes se trabajaba mejor	Ahora así nomás hacen las cosas a la buena de Dios
Los alimentos eran más nutritivos	Ahora una comida famosa es la chatarra
Antes se peleaban para vender la grasa	Ahora hay tripa de plástico, los chorizos no sirven
Antes había animales (vizcachas, etc.)	Ahora mataron todo (animales)
Antes había mazamorra, locro, polenta, arroz con leche, harina, polentas lentas, mazamorra con leche; eso era lo de antes. Sastaca, charqui, quesos, quesillos. Sopa con carne, verduras, “pucherazos”	Ahora viene todo hecho, es más fácil comprarlo o todo es artificial. Milanesas, pizzas, polentas rápidas, sopas en calditos, pata flambeadas. La nueva generación “no le da bola” todo debe ser envasado y rápido.
Antes se cocinaba al fuego nomás	Ahora en tiempos modernos tienen gas
Antes todo se hacía a mano	Ahora todo viene hecho
Los más grandes aprendieron algo, todavía están rescatados	La generación que sigue es más “todo a lo hecho”.
Se movía todo por ferrocarril	Se mueve todo por ruta
Ingredientes tradicionales: Maíz, poroto, zapallos	Nuevas plantas (malezas comestibles): diente de león, amor seco, lengua de vaca
Antes era habitual caminar por las montañas	Ahora no se camina por la montaña

ANEXO 1.- ESPECIES VEGETALES COMESTIBLES

Listado de especies incluidas en encuesta semi-estructurada

Nombre vulgar: Acacia blanca

Especie y Familia: *Robinia pseudoacacia* L. (Fabaceae)

Material estudiado: AMP 2165 (ACOR)

Usos: Consumo directo de la flor, torrejitas, picada, cruda y frita. Licor

Observaciones: Adventicia

Nombre vulgar: Achicoria del campo

Especie y Familia: *Cichorium intybus* L. (Asteraceae)

Material estudiado: AMP 1978 (ACOR)

Usos: Ensalada, torreja, tortilla

Observaciones: Se la confunde con diente de león. Adventicia

Nombre vulgar: Aguaribay

Especie y Familia: *Schinus molle* L. (Anacardiaceae)

Material estudiado: GJM & AF 752 (CORD)

Usos: Pimienta, elaboración de té

Observaciones: Nativa

Nombre vulgar: Albarillo o pata

Especie y Familia: *Ximenia americana* L. var. *americana* (Olacaceae)

Material estudiado: GJM & AF 1305 (CORD)

Usos: Se lo consume en forma directa o se lo prepara como un durazno en compota, hervido con azúcar.

Observaciones: Nativa. Es de difícil hallazgo, escaso, sin embargo un entrevistado señala haber recogido cerca de 5 kg durante el 2015.

Nombre vulgar: Algarrobo blanco

Especie y Familia: *Prosopis alba* Griseb. var. *alba* (Fabaceae)

Material estudiado: GJM & AF 1148 (CORD), GJM & AF 1149 (CORD)

Usos: Aloja, patay, arropo y consumo directo. Alfajores, panes. Forraje. Helado

Observaciones: Nativa. Se le tiene mucha estima y se lo protege

Nombre vulgar: Amor seco

Especie y Familia: *Bidens pilosa* L. (Asteraceae)

Material estudiado: GJM & AF 705 (CORD)

Usos: Frito, acompañando bife a la criolla. Flor como azafrán

Observaciones: Nativa.

Nombre vulgar: Ataco o bledo

Especie y Familia: *Amaranthus hybridus* L. subsp. *hybridus* (Amaranthaceae)

Material estudiado: GJM & AF 811, AF 999 (CORD)

Usos: Con guayacán y quiebra-arado para el empacho

Observaciones: Adventicia. Es más conocido como alimento para animales (chancho)

Nombre vulgar: Berro
Especie y Familia: *Nasturtium officinale* W.T. Aiton (Brassicaceae)
Material estudiado: GJM & AF 1461 (CORD)
Usos: Torrejas, ensaladas, sopa, acompañando fideos
Observaciones: Adventicia. Muy estimada. Cuando da flor es fuerte y duro.

Nombre vulgar: Cardo
Especie y Familia: *Carduus sp.* (Asteraceae)
Material estudiado: GJM & AF 1451 (CORD)
Usos: Acompañando guisos o bife a la criolla (“pico chiquito, hoja cocida sabe amarguita y saladita”), torreja
Observaciones: Naturalizada. “Es una plaga”.

Nombre vulgar: Chañar
Especie y Familia: *Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart (Fabaceae)
Material estudiado: AMP 1832 (ACOR)
Usos: Consumo directo, arropo, jalea, té, jarabe, licor, helado
Observaciones: Nativa

Nombre vulgar: Diente de león
Especie y Familia: *Taraxacum officinale* G. Weber ex F.H. Wigg. (Asteraceae)
Material estudiado: GJM & AF 972 (CORD)
Usos: Ensalada, torreja
Observaciones: Adventicia. También es conocido como achicoria silvestre. “Es un yuyo”.

Nombre vulgar: Durazno silvestre
Especie y Familia: *Prunus persica* (L.) Batsch (Rosaceae)
Material estudiado: AMP 1880 (ACOR)
Usos: Consumo directo, dulces, compotas y pelones. Vinagre con la cascara. Licuado
Observaciones: Adventicia. Se asilvestro en algunas quebradas a las que la gente concurre para su recolección

Nombre vulgar: Frutilla silvestre
Especie y Familia: *Duchesnea indica* (Andrews) Focke (Rosaceae)
Material estudiado: GJM & AF 1460 (CORD)
Usos: Consumo directo y con azúcar como postre.
Observaciones: Adventicia. Se le tiene desconfianza porque se teme sea venenosa.

Nombre vulgar: Higuera
Especie y Familia: *Ficus carica* L. (Moraceae)
Material estudiado: AMP 2030 (ACOR)
Usos: Consumo directo, pasas, dulce, en almíbar. Látex para cuajar la leche, ricota.
Observaciones: Adventicia

Nombre vulgar: Higuera
Especie y Familia: *Broussonetia papyrifera* (L.) Vent. (Moraceae)
Material estudiado: GJM & AF 1126 (CORD)
Usos: Consumo directo (“pelitos rojos” del fruto)
Observaciones: Adventicia.

Nombre vulgar: Hinojo
Especie y Familia: *Foeniculum vulgare* Mill. (Apiaceae)
Material estudiado: AMP 1928 (ACOR)
Usos: Consumo directo, agregado al mate, tallos como escalope, ensalada, torreja. Fumado cuando seco. Semillas en el pan. Comida para los conejos.
Observaciones: Adventicia. Antes era abundante, “se está perdiendo” . En orillas de acequias y ríos.

Nombre vulgar: Hongos de coco y molle
Especie y Familia: *Phlebopus bruchii* (Speg.) Heinem. & Rammeloo (Boletinellaceae)
Material estudiado: --
Usos: Consumido fresco y seco, en escabeches y en vinagre, salsas, guisos, milanesa
Observaciones: Dificultad para recolectar debido a su escasez, producto de incendios y reducción del bosque nativo. “Antes volvían con canastos llenos”. Muy apreciado.

Nombre vulgar: Hongos de pino
Especie y Familia: *Suillus granulatus* (L.) Roussel (Suillaceae)
Material estudiado: --
Usos: Consumo fresco o seco, guisos
Observaciones: Exótico

Nombre vulgar: Lengua de vaca
Especie y Familia: *Rumex crispus* L. (Polygonaceae)
Material estudiado: GJM & AF 812 (CORD)
Usos: Ensalada, torreja, tortilla. En el mate “bueno para el estómago”.
Observaciones: Adventicia. Simil acelga. Para la diabetes.

Nombre vulgar: Mistol
Especie y Familia: *Sarcomphalus mistol* (Griseb.) Hauenschild (Rhamnaceae)
Material estudiado: --
Usos: Consumo directo, arropo, café
Observaciones: Nativa. Escaso en la zona, y se comenta que no dan frutos.

Nombre vulgar: Molle
Especie y Familia: *Lithraea molleoides* (Vell.) Engl. (Anacardiaceae)
Material estudiado: AMP 2024 (ACOR)

Usos: Principalmente como aditivo del mate, consumo directo. Aloja y licor del fruto.
Observaciones: Nativa. Muy apreciado. Disminución de la fructificación.

Nombre vulgar: Mora
Especie y Familia: *Morus alba* L. (Moraceae)
Material estudiado: GJM & AF 1139 (CORD)
Usos: Consumo directo y dulces. Tartas, repostería.
Observaciones: Adventicia

Nombre vulgar: Nogal
Especie y Familia: *Juglans regia* L. (Juglandaceae)
Material estudiado: GJM 731 (CORD)
Usos: Consumo directo, nueces confitadas, elaboración de leche, acompañando diversas recetas.
Observaciones: Adventicia

Nombre vulgar: Pasionaria
Especie y Familia: *Passiflora mooreana* Hook. f., *Passiflora caerulea* L. (Passifloraceae)
Material estudiado: GJM & AF 792 (CORD), GJM & AF 830 (CORD)
Usos: Consumo directo del fruto, té de hojas, flor en ensalada (cfr.)
Observaciones: Nativas

Nombre vulgar: Piquillín
Especie y Familia: *Condalia microphylla* Cav. (Rhamnaceae)
Material estudiado: GJM & AF 1147 (CORD)
Usos: Consumo directo, arropo
Observaciones: Endémica. Se esta perdiendo, se queman y secan. Desmonte. "Empieza a cantar la chicharra, madura el piquillín en enero"

Nombre vulgar: Quiscaludo o tunilla
Especie y Familia: *Opuntia sulphurea* Gillies ex Salm-Dyck var. *sulphurea* (Cactaceae)
Material estudiado: --
Usos: Consumo directo, arropo
Observaciones: Nativa

Nombre vulgar: Tala
Especie y Familia: *Celtis ehrenbergiana* (Klotzsch) Liebm. var. *ehrenbergiana* (Celtidaceae)
Material estudiado: GJM & AF 771 (CORD), GJM & AF 805 (CORD)
Usos: Consumo directo, ramita en leche para el empacho
Observaciones: Nativa

Nombre vulgar: Tasi o doca
Especie y Familia: *Araujia brachystephana* (Griseb.) Fontella & Goyder (Apocynaceae)
Material estudiado: GJM 793 (CORD)
Usos: Consumo directo, para cortar la leche
Observaciones: Nativa. "Hay que consumirlo cuando es chiquito". "Para las mujeres".

Nombre vulgar: Tuna
Especie y Familia: *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. f. *ficus-indica* (Cactaceae)

Material estudiado: --
Usos: Consumo directo, arrope, arrope con quesillos
Observaciones: Adventicia

Nombre vulgar: Uvita del campo
Especie y Familia: *Salpichroa organifolia* (Lam.) Baill. (Solanaceae)
Material estudiado: GJM & AF 789 (CORD)
Usos: Consumo directo.
Observaciones: Nativa. Muy apreciada. "Hay poco ya no está como antes"

Nombre vulgar: Verdolaga
Especie y Familia: *Portulaca oleracea* L. (Portulacaceae)
Material estudiado: GJM & AF 1490 (CORD), GJM & AF 815 (CORD)
Usos: Torrejas, Ensalada
Observaciones: Adventicia. Distinguen dos clases *Talinum sp.* y *Portulaca sp.*

Nombre vulgar: Zarzamora
Especie y Familia: *Rubus ulmifolius* Schott (Rosaceae)
Material estudiado: GJM & AF 1454 (CORD)
Usos: Consumo directo, dulce, en almíbar, chutney
Observaciones: Adventicia. Denominada plaga o invasora. Desconfianza (¿venenosa?)

Otras especies mencionadas en el transcurso del trabajo o surgidas de la observación de huertos y espacios peridomésticos, que no fueron incluidas en entrevistas semiestructuradas

Nombre vulgar: jínjoli, manzanita (azufaifo)
Especie y Familia: *Ziziphus jujuba* Mill. (Rhamnaceae)
Material estudiado: GJM 1452 (CORD); GJM & AF 1537 (CORD)
Usos: Consumo directo
Observaciones: Exótica. Hallazgo en la zona, muy preciada en su distribución original por sus propiedades nutricionales y medicinales.

Nombre vulgar: Verdolaga
Especie y Familia: *Talinum paniculatum* (Jacq.) Gaertn (Portulacaceae)
Material estudiado: GJM & AF 1458 (CORD)
Usos: Idem *Portulaca oleracea*
Observaciones: Adventicia. Se consume en torrejas, similar a *Portulaca oleracea*.

Nombre vulgar: menta, yerba buena
Especie y Familia: *Mentha* spp. (Lamiaceae)
Material estudiado:
Usos: condimento, té, con leche, en mate, licor de menta,
Observaciones: Adventicia

Nombre vulgar: Ají puta-pario
Especie y Familia: *Capsicum chacoense* Hunz. (Solanaceae)
Material estudiado: --

Usos: Condimento

Observaciones: Nativa .Se perdió mucho, casi no se encuentra

ANEXO 2.- ALIMENTOS Y COMIDAS MENCIONADAS EN LAS ENTREVISTAS

Productos cárnicos y chacinados

- Charqui

Asadas y al horno de barro

- Pecarí o chancho del monte asada
- Corzuela
- Puma
- Liebre
- Vaca asada con cuero
- Asado a la rastra (2 fuegos)
- Asado a la estaca
- Asado en bolsa
- Cabrito
- Lechón
- Cabeza guateada (al pozo)
- Parrillada
- Pollos, gallinas

Chacinados y achuras

- Jamón cocido de jabalí: Se deshuesa la pierna y se sala por 1 día; luego se hierve y prensa hasta que esté firme; se pone sal de nitro para chacinados.
- Arrollado de cerdo
- Matambre arrollado
- Jamón y bondiola de cerdo
- Chorizos, codeguines y salamines
- Morcilla negra y blanca
- Chorizo y salamines de pecarí o chancho del monte
- Salamín de corzuela, se prepara con grasa de cerdo.
- Salame de vizcacha
- Mondongo, estofado, milanesa, escalope
- Queso de pata
- Chanfaina (con sangre y vísceras de chivitos)

Sopas, caldos y potajes, guisos, pucheros y estofados

- Locro
- Locro de maíz, sin carne
- Sopa de maíz: Se remojaba el maíz, se hacía fuego y hervía, agregaba zapallo; aparte se prepara una salsa con orégano y pimentón
- Sopa de trigo
- Sopa de huevo
- Sanco de harina, de maíz blanco diente de caballo, se lo ponía en remojo, se pelaba y se saltaba con cebolla
- Puchero chico o sopa picada

- Pucheros
- Puchero de charqui
- Estofados
- Estofado de cabritos
- Guisos
- Guiso de paloma
- Salpicón: papa, huevo, pollo, pescado, etc.
- Sastaca, Sasta: Charqui machacado en mortero, con pan rallado, con cebolla, huevo condimentos varios (picante de todo un poco)
- Buseca (con mondongo)
- Pecarí o chanco del monte al disco con cebolla, pimienta, tomate y vino
- Pollo al disco.
- Bife a la criolla

Preparados con animales del río (peces, aves)

- Moncholo. Frito, en estofado o empanada. Es una carne blanca, sabrosa, con papas, cebollas, pimientas.
- Pejerrey
- Tararira
- Carpa,
- Palometa

Macerados y escabeches

- Vinagre con la cascara de los duraznos
- Paloma en escabeche
- Liebre en escabeche (es una carne muy negra pero sabrosa)
- Vizcacha en escabeche
- Pejerrey en escabeche
- Hongos en escabeche

Comidas con carbonadas

- Empanadas dulces y saladas
- Tamales
- Pastel de carne y papa
- Empanadas de vigilia

Alimentos con productos de la chacra y huerta (maíz, zapallo y otros)

- Batatas hervidas en hojas de higuera
- Choclin: Es un choclo rayado como un locro, se cocinaba con cebolla, pimienta, se ponía en fuente con verduras y se lo llevaba a horno. Se servía con espumadera pues era blando, y se agregaba queso.
- Choclo asado
- Charqui de zapallo
- Humita con chala y a la olla
- Niños envueltos con chala
- Niños envueltos con repollo

- Niños envueltos con hoja de parra
- Zapallo criollo asado
- Tortillas de lengua de vaca, achicoria del campo, acelga

Torrejas

- Achicoria del campo
- Berro
- Cardo (antes de florar)
- Diente de león
- Acacia blanca (flor)
- Lengua de vaca
- Acelga

Ensaladas

- Berro, ajo, vinagre y aceite. Con papa
- Achicoria del campo, ajo y huevo o cebolla y huevo
- Diente de león

Panificados y harinas

- Pan cordero
- Pan con semita
- Pan casero con grasa
- Pan con chicharrón
- Pan casero sin grasa
- Pan dulce con pasas y fruta abrigantada
- Tortilla o torta parrilla o tortilla al rescoldo
- Tortas dulces
- Tabletas

Amasados

- Ñoquis con harina de maíz
- Fideos verdes con acelga
- Fideos caseros con harina de maíz

Quesos

- Quesillo de cabra
- Queso de vaca
- Quesillos
- Manteca

Dulces, mermeladas, arropes y confituras

- Arrope de chañar
- Arrope de algarroba
- Arrope de piquillín
- Arrope de mistol
- Arropes de tunillas
- Arrope de tuna
- Arrope de uva

- Arrope de miel, con casco de zapallo y sandía
- Dulce de higos
- Dulce de moras
- Dulce de níspero
- Dulce de durazno
- Dulce de leche de vaca y cabra
- Dulce de uvas
- Dulce de zarzamora
- Dulce de zapallo
- Dulce y jalea de membrillo
- Dulce de naranja
- Dulce de lima, en casco
- Compota de níspero, duraznos
- Batata en almíbar
- Pelones (duraznos pelados y secados al sol)
- Nueces confitadas
- Cascarillas

Desayunos, meriendas, postres y colaciones

- Mote: maíz entero
- Mazamorra con y sin leche
- Maicena con leche
- Harina con leche
- Polenta con leche (harina de maíz con azúcar, espesa)
- Arroz con leche
- Leche con menta o yerba buena
- Budín de pan
- Buñuelos
- Pastelitos
- Empanadilla de dulce de batata
- Bizcochuelos
- Pastafrola
- Compotas, de durazno, albarillo
- Flan
- Fritos con arrope de miel, azúcar quemada
- Naranja con merengue
- Batata asada
- Puré de batata
- Batata, zapallo con leche
- Coctel (huevo con azúcar y vino dulce batido)
- Mayonesa casera
- Pururú

Bebidas

- Alojias de algarroba, molle
- Licor de peperina

- Licor de menta
- Licor de molle (fruto)
- Licor de mandarina
- Vino de uva chinche

Transcripción de algunas recetas tradicionales compiladas en el trabajo de campo.

Dulce de níspero: se lava, descaroza, pelado o sin pelar y se deja macerar en una olla de un día para el otro con azúcar, en una proporción de un kilo de fruta por medio kilo de azúcar. Después colocar al fuego hasta tomar el punto de cocción. (Nancy y Lalo K.)

Buñuelos: batir claras y yema separados, luego se mezclan con agua o soda, azúcar, ralladura de limón y por ultimo harina leudante, “pueden ser rellenos de membrillo, batata, pasas de uva o lo que sea”. La pasta debe tener consistencia chuya (“pasta medio chuña”), “y el secreto que tienen los buñuelos es: con el aceite bien caliente paso una cuchara por éste y después con la misma levanto la pasta y la meto en el aceite para fritarla”. (Magdalena O.)

Sastaca, Sasta: charqui machacado en mortero, con pan rallado, con cebolla, huevo condimentos varios (picante de todo un poco). (Carlos, K.)

La sasta no sé cómo sabía decir la mami “sasta” creo que era, y eso viste que el charqui se muele y después se fritar con cebolla y se echa huevo se hace toda esa mezcla con carne molida claro el mismo charqui molido que se hace como hebrita, la carbonada de las empanadas son cosas tradicionales –cebolla ¿qué más lleva? –claro y después la condimentas con comino pimienta –¿lleva harina? –yo creo que si un poquito, creo no me acuerdo la mami lo sabía hacer (Elvira R.)

“ese vos lo haces, lo remojas un poquito al charque y después lo moles y lo pones a hervir, hierve y cuando ya está lo haces típico a una carbonada para las empanadas así, pero distintos mixtos viste, le pones pasa de uva todo eso y te lo comes como un plato frío de entrada (Carlos G.)

Chanfaina: viste carneas un cabrito sacas las tripitas le lavas bien las tripas y todo el menudo la hacía chanfaina –entonces la chanfaina era –con las tripas del cabrito y la sangre –¿y cómo se hacía? –se lava bien se pica y eso lo como es le echas un poco de harina. (Miguel C.)

Chorizo: eso se molían, se repartía tanta carne de chanco, de vaca eran un poco más y grasa. Eso se molía todo en una batea, eran de madera donde se hacia el pan... después se condimentaba todo y se lo amasaba a la carne y se dejaba reposar y al otro día se volvía a amasar de nuevo, en un sartén chiquito se ponía un poco de carne de esa molida preparada para probarlo si estaba bien de punto o no y uno y decía falta sal y falta esto y falta a la mierda bueno y le agregaban un poquito más de cada cosa y otra vez había que amasarlo y después se iban llenando los chorizos y atando y colgando en la caña y ahí lo dejábamos secar.

Morcilla: había que buscarle una caña seca y cortarla, abrirla y se le ponía un corcho, y se abría así y ahí cuando carneaba el chancho había uno con una olla, y la caña esa para removerla para que no se corte, algo se cortaba..., se guardaba la cabeza, a esa se la cocinaba en el tacho de, el medio tacho que se cortaba y ahí se cocinaba la cabeza y cuando se enfriaba al otro día le sacaba toda la grasa el cuero todo, se la pelaba a la cabeza y de ahí la condimentaban y se mezclaba con la sangre de la vaca y del chancho; esa eran morcilla y la tenía que meter en el tacho cuando hervía, meterla y sacarla para que no se revienten por la tripa y la pinchaban con una espina de naranjo o de algarrobo se pinchaba la morcilla para que no se inflara, para que salga el aire, y que mierda jeje alguna se reventaba y... después había otra gente por allá que le echaban azúcar, hacían morcilla dulce oh esas sí que eran rica esa morcilla, pero eran lo mismo nada más que tenían azúcar.

Codeguines: eso eran el cortito así, se colgaban y se secaban, eran como el queso de chancho, eran más o menos con gelatina, la gelatina era la que quedaba de la grasa y se molía con cuero, carne y condimentaban y lo ataban y lo colgaban, ahí en Bamba todavía están en la cocina están los palos así, están los clavos donde los colgaban ahí para que se sequen y eso se comían crudo también, claro si estaban cocinados ya, estaban bien cocinados ya por el condimento que le echan y estaban seco y eso se comía. (Carlos, K.)

Queso de pata: cocinas las patas hasta que se separa del hueso y queda esa sopita, sacas todo los huesitos después lo picas si hay alguna vena gruesa la picas le echas a la sopa esa yo sé echar huevo cocinado zanahoria algunas arvejas y pasa de uva, ijoo! comino, pimienta, todo eso queso especial y lo dejas que se enfríe y después lo cortas, es un queso. (Elvira R.)

Amor seco: si yo como a los brote lo más tierno. Y ese si lo frito como ser supongamos, hago como un bife a la criolla, igual que el cardo, lo pico chiquito y lo frito le pongo una camadita de bife, como el bife a la criolla y una camada de eso y ahí van las verduritas que tengo va metido eso porque el conocimiento que tengo yo es que tiene un aceite que tiene una enzima que es muy buena para cerebro ahora yo lo como y es lindo y me gusta mucho que la flor sale un amarillito, seria medio parecido al azafrán, no tan fuerte pero sale un amarillito lindo y tiene un saborcito rico. (Lalo P.)

Vaca con cuero: ud. carnea un animal, lo destripa, le corta las patas, no le saca el cuero, lo charquea así, la costilla, el costillar así con una sierra en mano así, después ud. calienta este piso 2 hs., 2:30 horas hago fuego acá todo este piso, cuando eso está retiro todo el fuego ese para una orilla, meto la parrilla grande y mete el animal con el cuero para abajo, el que sabe hacer no tiene que quemarse el pelo, ud. le mete una rociadita al pelo y lo mete ahí tranquilamente, ud. a eso lo va asando, le pone fuego a la vuelta después, a la vuelta de la parrilla le pone el fuego que mantenga el calor, ya está el calor del piso abajo

y ud. lo mantiene, tiene dos horas de fuego abajo y lo mantiene a eso y vas metiendo en la orilla por la oleadita de viento una cosa viste tranquilo y después cuando pasa una hora hay otra parrilla con unos caños o un par de ladrillos y le mete unas chapas arriba a esta altura, a 30 cm de la carne metale fuego arriba ahí metale fuego lo que quiera, metale leña metale fuego ahí arriba y usted ahí abajo ya de vez en cuando usted saca un poco de brasa y le va poniendo a la vuelta así, cuando usted ve que ya se empieza a desarmar los huesos solo así, sale blanco...-que adobo le da –Lo que usted quiera ese el adobo especial para esto ajo perejil, orégano, pimienta eh, comino pero bien preparado se lo condimenta de un día para el otro y poca sal al otro día a medida que se va asando y eso usted va levantando hace salmuera en una botella y si es salmuera con limón... (con cualquier leña puede ser) pero se desarma solo usted ya va ve el costillar se desarma solo quedan las costillas blanca las piernas blancas y el cuero corta la carne acá así y el cuero queda todo así libre queda libre el cuero...(Carlos F.)

Zapallo asado: lo parte a la mitad y le saca todo el semillaje y lo pone al rescoldo así y le echa una palada de brasa adentro se hace una corteza gruesa así ve después le saca eso jahh hay papá... hermoso riquísimo... le saca todo el semillaje así lo deja de un día para el otro que se oree un poquito y después usted está haciendo el asado y qué se yo lo pone de culo ahí en las brasas ahí y le echa una palada ahí de brasa acá adentro ahí y entonces eso se va a cocinar cuando ud. calcule que ya esta se ha enfriado lo da vuelta y vuelve a meter otra palada de brasa entonces se hace una corteza así todo acá adentro de la carne acá por fuera se aso todo y por acá se hace una corteza así adentro de la carne usted le agarra le hace así le saca y uhhhhh. (Carlos F.)

Quesillos y queso: el quesillo, yo la hacía cortar a la leche con la hoja de higuera o si no con el cuajo del cabrito, la cuajaba, la cortábamos, después ya que estaba cuajada ya que queda durita, la colábamos y le hacíamos con agua caliente que vio la agarrábamos le echábamos agua caliente o la calentábamos a la leche para que se una y hacíamos quesillo, hacíamos queso la mamá hacía –o sea usted separaba el líquido de lo que se cuajaba –claro el líquido ese lo poníamos a que se entibie; cuando ya se ve que ya está tibiecito se une, vio le agarramos le apretamos así que se una después hacíamos bollito y recién después la estirábamos se hacían larguito recién la estirábamos a eso –lo filtra con algo a eso con alguna tela –No no después lo poníamos hacíamos zarcillo de caña que hacíamos como canasto de caña así vio mucho así y lo poníamos ahí los tendíamos ahí que se oreen y ahí después que se oreaban y cuando ya estaban sequito lo sacábamos lo sacábamos de ahí y poníamos otro así; antes se hacía mucho eso igual que el queso de leche de cabra y ahí los poníamos a los quesillos que caiga el líquido, caía el líquido para abajo, igual que el queso. Mi mamá cuando lo ponía así y eso bueno era la hoja del algarrobo, la hoja del algarrobo la ponían en el zarcillo así le ponía para que pasara todo el jugo –arriba de las cañas le ponía –si eso, sabía ponerle pero a veces que le ponía y hay veces que no, el queso si el queso siempre le hacia así... –y ¿qué hacía la hoja de

algarrobo?— la hoja de algarrobo es para que no se desarme el queso vio caiga todo como vio que tiene mucha grasa para que vaya cayendo la grasa para abajo...porque ella lo hacía en tarro, antes venían muchas cosas de tarro esos tarritos redondos los agujereaba, agujereaba todo bueno y ahí iban cayendo el jugo, ponía un tiempo ahí cuando ya están más duritos los daba vuelta y los echaba al zarcillo para que se oree que se seque, el queso de vaca, de cabra cualquier queso —y que diferencia tiene con el quesillo? —el quesillo lo ponían así también con el zarcillo o sino le ponía el como eh de algarrobo que se seque solo así nomas abierto el quesillo —pero que diferencia de preparación tiene... ¿se preparan igual? —sí, el queso es más distinto, porque el queso tiene ir redondo claro el queso es redondo y el quesillo es largo larguito —y también el queso se usa la hoja de higuera todo —si nosotros lo cortamos con la higuera o con el cuajo de cabrito... —y ¿cuánto tiempo lo dejaba? —y lo dejaba como ser según el tiempo que esté porque en un mes se ponen mejor así que cuando más reposo tiene es cuando mejor son mejor es, el quesillo es lo mismo pero al quesillo ud. lo puede poner en la parrilla lo asa en la parrilla para comerlo si para comerlo así - -el queso no el queso lo corta en rodajas y va comiendo —y como se logra que el queso quede más duro — y se tiene que secar se va secando claro se va cayendo todo el jugo y queda seco vio así queda duro...(Doña Pirucha, Catalina C.)

—Elvira-El quesillo yo lo hacía la cuajada como pal queso —Norma-claro la cuajada que ella dice es la ricota que nosotros conocemos —Lorenzo-la leche cortada eh la cuajada — Norma-si —Elvira-y después todo para el queso lo hacía así, lo cortaba cuando ya estaba eso lo empezaba a dessuerar hasta que quedaba nada más que lo —Lorenzo-¿estaba la leche cortada la cuajada? —Elvira-si si y después había que amasarlo así bien hasta que se unía y después estaba el aro que viene para colocarlo al queso -Norma-como un molde par el queso casero, uno lo ponía en ese molde y lo apretaba —Elvira-Lo ponía con una madera después a secar, después de los dos días lo sacabas de ahí lo ponía a secar, quedaba el queso —Norma-queda el queso duro, ¿y el quesillo jaja? —Elvira-el quesillo cortas la leche también yo lo hacía así no, hay muchos que no lo hacen así, yo lo hacía, ponía un bracerito y la olla y sacaba dos tres tazas según el tamaño del quesillo y la ponía ahí y había que ir despacito moviendo porque se iba calentando eso —Norma-¿qué es lo que calentaba eso? —Elvira-la cuajada y moverlo hasta que se iba dessuerando y después yo lo sacaba, estaba el quesillo que no se cortaba y el quesillo pasado —Lorenzo-cuando se pasa la cuajada se empieza a estirar se hace hebra, claro porque el quesillo es chatito — Elvira-se hace en un plato el quesillo hasta que desuera eso y lo pone en un plato y lo va apretando que salga el suero y después queda chatito —Lorenzo-y después lo cuelga de un palo ponen varias cañas así juntas en un zarzo y lo pone arriba —Norma-que se les caiga todo el suero (Flia. Gonzalez, Elvira C., Lorenzo G., Norma G.)

Licores: de menta 40 gr de menta, yo le ponía un puñado de menta más o menos, le daba color, color verdoso y un litro de alcohol, le echaba adentro de un bote de vidrio, lo dejaba siete días macerando ahí y después preparaba el almíbar aparte, era un kilo de azúcar y un litro de agua, pero a veces le echaba un poquito más de agua, según salía muy fuerte el

alcohol. El almíbar, lo dejaba enfriar y le echaba el alcohol que tenía la menta eso ya hacía siete días que estaba macerando ahí, y ahí lo embotellaba, cuanto más tiempo lo tenía mejor era, porque se concentraba más, se concentraba mejor.

de peperina, era igual que la menta, más o menos un puñado de peperina, porque la peperina tenía dos tiempos, en el brote, ahora estaba el brote, después estaba la flor, y la flor era fuerte, tenía más alcohol.

de mandarina, también, eran 4 cáscaras de mandarina en un litro de alcohol pero yo le ponía más, le ponía 6 cáscaras de mandarina, sale más fuerte, bueno había que buscar la mandarina que era bien, bien jugosa por fuera. La cascara, si, lo de adentro no, era la cáscara y eso se ponía en un litro del alcohol también. (Carlos, K.)



Ilustración 5.- Venta de productos alimenticios (panificados) en la estación del tren de las Sierras, Paraje Casa Bamba, La Calera. Diciembre del 2016.



Ilustración 6.- Comercialización de productos de monte industrializados en otras regiones (arropes de tuna y chañar). Paraje Boca Dos, La Calera.



Ilustración 7.- Almacenamiento de frutos de mistol (*Sarcomphalus mistol*) traído del Norte de Córdoba. El Diquecito, La Calera.



Ilustración 8.- a) Preparación y consumo de “cardo” (*Carduus* sp.) en hígado a la criolla. Paraje Boca Dos (La Calera), XII-2016. b) Cardo (*Carduus* sp., Asteraceae)



Ilustración 9.- Jínjoli o manzanito (*Ziziphus jujuba*, Rhamnaceae) especie comestible cultivada en un jardín de El Diquecito, La Calera. XII-2016.



Ilustración 10.- Frutos de molle (*L. molleoides*) y piquillín (*Condalia* sp.) de utilidad en la preparación de alojás.

IV.1.5.- DISCUSIÓN

Desde tiempos ancestrales, las plantas silvestres han constituido una fuente sustentable para la subsistencia de poblaciones aborígenes y campesinas, aportándoles calorías y nutrientes. Estas prácticas antiguas de consumo han disminuido considerablemente en la última centuria, produciendo un empobrecimiento en la dieta de los pobladores (Ladio & Lozada, 2003). A ello se suma, una pérdida creciente del acceso a suficientes alimentos inocuos y nutritivos, y de la capacidad de producir sus alimentos básicos; se trata en definitiva de una creciente pérdida de la soberanía alimentaria de los pueblos (FAO, 1996).

Para la región de La Calera, documentamos a partir de las entrevistas, un total de 36 especies y 42 aplicaciones alimenticias diferentes, sin incluir las hortalizas y verduras de cultivo y chacra. Estos valores superan los de trabajos previamente realizados en poblaciones campesinas de Córdoba (Arias Toledo et al., 2007) quienes relevaron el uso de 15 especies comestibles para dos regiones de la provincia de Córdoba. En tanto si lo comparamos con la macrorregión del Gran Chaco (a la cual pertenece el Chaco Serrano del área de estudio), aún hoy habitada por grupos que practican la recolección, estos valores se encontrarían entre los más bajos, acorde con Scarpa (2009) que compiló entre 32 y 78 taxones por grupo étnico. Los estudios de Hilgert (1999) también muestran mayor riqueza de plantas comestibles y de la culinaria local, entre los pobladores de las yungas meridionales en el Noroeste de Argentina. En comparación con Patagonia, también resultaron menor en cantidad, citando los estudios con comunidades mapuches entre 42 y 49 especies comestibles silvestres (Ladio y Lozada, 2004; Ladio, 2001). Finalmente también resultan inferiores en cantidad con respecto al noroeste de La Pampa cuya alimentación incluye 62 taxones comestibles aunque esta vez abarcando las verduras de huerta y chacra (Muiño, 2012a,b).

Entre los frutos silvestres de las sierras de Córdoba, aquéllos que resultan más comúnmente usados en otras regiones son la algarroba, el chañar y el mistol; aunque éste último está casi ausente en el área de estudio, sin embargo forma parte de los recursos que circulan de una región a otra. La relevancia de estas tres en la alimentación humana queda de manifiesto al observar cómo estas especies y usos se encuentran ampliamente detalladas e incorporadas al listado de plantas comestibles de la mayoría de los grupos étnicos del Gran Chaco (Scarpa, 2009). Así lo ponen de manifiesto estudios realizados entre los wichí (Arenas, 2003; Maranta, 1987, Suárez, 2014), los chorote (Arenas y Scarpa, 2007); los Toba Ñachilamole'ek o tobas pilagá (Arenas 2003), los tobas del Este o Tobas takshék (Martínez Crovetto, 1964; Vuoto, 1981), los tobas del Chaco Central (Martínez, 2012) , y entre los tapieté de Salta (Montani y Scarpa, 2016). En Córdoba se reconoce especialmente su consumo directo o la elaboración de harinas, así como productos derivados de los mismos (arropes y jaleas). Por el contrario las bebidas como alojas (para el caso del molle, algarrobo y piquillín) sólo han quedado en la memoria pasada de algunos informantes más ancianos y en su mayoría, los entrevistados de este trabajo no han llegado a probarlas; en contraste, en el Gran Chaco todavía existen generaciones que recuerdan haberlas consumido (Arenas, 2003).

Algunas especies y usos particulares recogidos en las sierras de Córdoba, han motivado el interés por estudios específicos, tal es el caso del valor nutricional de los frutos de *Morrenia odorata* (= *Araujia odorata*, Apocynaceae) (Arenas, 1999), una planta comestible utilizada en el ámbito femenino como galactógena.

En lo que concierne al cambio en materia de alimentación, se visibilizan particularmente las razones socioculturales relacionadas a transformaciones en el estilo de vida. En este sentido, Scarpa (2009) señala para los grupos del Gran Chaco, la creciente pérdida de numerosas prácticas y conocimientos del consumo de algunas especies, la pérdida del control y contacto con el entorno natural y cultural, la erradicación de los pueblos de sus territorios originales (llevándolos a habitar territorios más degradados), hace que sus conocimientos tradicionales se vuelvan menos relevantes. Los resultados de este trabajo coinciden en muchos aspectos con estas observaciones: recetarios cada vez menos diversificados, pérdida de ingredientes y del uso de cultígenos tradicionales en la culinaria doméstica (maíces, zapallos, batatas, y sus recetas: locros mazamorras, charquis). A pesar de esto, permanecen mecanismos de transmisión oral de recetas presentes en la memoria de los informantes de mayor edad. Los relatos de los calerenses dan cuenta que para las generaciones mayores, la comida involucra los sabores, las propiedades medicinales o no que tienen, y a la vez conciben a la alimentación como parte de un “buen vivir” (Delgado y Delgado, 2014). Por el contrario, los mayores perciben que, para las nuevas generaciones,

la nutrición apunta a satisfacer una necesidad en forma inmediata y con alimentos de fácil y rápida preparación, reemplazando así los tradicionales recetarios criollos.

Una gran cantidad de prácticas culinarias, recetas y platos tradicionales compilados en este trabajo coinciden con el inventario realizado por Grimaut (2011) para la Córdoba de mediados del siglo pasado para el folklore de la comida cordobesa quien rescató comidas como el locro, puchero, asado, carbonada, chicharrón, caldo, caldo de patas, morcilla, empanadas, mazamorra, humita, chanfaina, entre otras. También los dulces como alfajores, bizcochos, tabletas, chancacas, arropes y jaleas presentes en el pasado cordobés, se reproducen en algunos casos en la población rural calerense. De manera similar Remedi (1997), señala que la cocina criolla de comienzos de siglo XX en Córdoba se destacaban como comida típica por su incorporación frecuente a la dieta cotidiana la carne vacuna, el maíz (solo, hervido, asado o como ingredientes en comidas), la grasa de vaca, quesillos, zapallo, berro, lechuga, cebolla, ajo, duraznos, sandías, melones, pasas de uva y de higo, yerba mate y azúcar. Asimismo refieren una tendencia de la población criolla a endulzar sus platos típicos, sin desechar el uso de los condimentos como ají, orégano, laurel, pimienta, pimentón, comino, clavo de olor y canela.

Por otra parte, los circuitos de alimentos y la articulación que documentamos en las narrativas y que se dan especialmente con el noroeste pueden interpretarse mejor a la luz de las observaciones realizadas por Remedi (1997: 104). Este autor plantea que la cocina criolla se hallaba extendida en todo el espacio cordobés, pero era mucho más intensa en la zona noroeste de la provincia: “El noroeste representó dentro de la provincia el baluarte más fuerte de la cocina criolla y de la dieta basada en los lineamientos de ésta”. Asimismo, esta región contaba con fuertes barreras naturales y tenía problemas graves en materia de transporte y comunicaciones, lo que redundaba en situaciones de relativo aislamiento, preponderando la población nativa. En este sentido esta región representó un refugio seguro para la cocina criolla frente a la creciente difusión geográfica y social de las cocinas étnicas provenientes especialmente de las migraciones italianas y españolas.

Con respecto a las observaciones vinculadas con la construcción de género en la alimentación del pasado y actual, Alvarez & Pinotti, (2000) dan cuenta de la persistencia del rol femenino en el trabajo culinario desde la época colonial. En la producción alimentaria le corresponde a la mujer la cocina tanto diaria como festiva, siendo la cocina (excepto la parrilla) un ámbito primordialmente femenino. También en las representaciones tradicionales que surgieron en las narrativas, la comida aparece como alimentos consumidos en el hogar y cocinados por la madre de familia. A pesar de esto, los valores cuantitativos ponen de manifiesto un mayor conocimiento y uso de plantas alimenticias por parte de los hombres en relación con las mujeres, contrariamente a la

tendencia señalada por Arias Toledo et al. (2007) quienes no hallaron diferencias significativas, con valores levemente superiores para las mujeres.

En relación con las nuevas aficiones como el consumo de malezas comestibles caben algunas consideraciones. De acuerdo con Ladio & Lozada (2004) el uso de malezas exóticas originadas de actividad antrópica constituye, junto a otros, un patrón eficiente de utilización de recursos. Muchos estudios sugieren que las especies más citadas son aquellas con distribución más amplia con que responden de manera más positiva a los disturbios humanos (Díaz-Betancourt et al., 1999). En el caso de este trabajo en La Calera, las especies o malezas comestibles más señaladas fueron el diente de león, la lengua de vaca, el amor seco, la verdolaga, y otros. En su mayoría son mencionadas por pobladores en busca de nuevos conocimientos o de los antiguos que recordaban a sus madres preparando platos como torrejas o ensaladas con dichas especies. En este aspecto participan otras fuentes aparte de la transmisión oral, como los medios de comunicación (radios, libros, redes sociales, etc.) en la revalorización y recuperación de saberes ancestrales.

En lo que concierne a la circulación de la información y transmisión de las recetas de alimentos se realiza según refieren los entrevistados calerenses, siempre en forma oral o práctica, en ninguno de los casos por medio de libros de recetas. Observaciones similares ha hecho Remedi (1997: 104) en su estudio del consumo de alimentos en comienzos de siglo XX en Córdoba, al dar cuenta que “las ideas culinarias circularon sobre todo por intermedio del encuentro o intercambio entre los hombres que eran sus portadores, mientras los libros de cocina –debido a la escasez de sus impresiones, a su costo y al nivel de instrucción de la gente común- tuvieron una importancia mucho menor en dicho proceso”

De acuerdo con Remedi (1997: 110), el influjo español secular y el de la corriente inmigratoria española más recientes se hizo sentir en la cocina criolla de sectores populares, en platos tales como el puchero, la chanfaina, la carbonada, la morcilla, y en verduras tales como cebolla y ajo, también en condimentos como azafrán y pimentón que forman parte del relleno de empanadas. Asimismo en el gusto por lo dulce y elaboraciones como alfajores, bizcochos, pasteles, arroz con leche y canela, entre otros. En ciertos casos “la adopción de elementos de la gramática culinaria española por parte de la población nativa conllevó un proceso de homologación cultural, por intermedio del cual se incorporaban ciertos alimentos o preparaciones pero de acuerdo con determinados patrones de consumo peculiares de aquella”. Así, se sustituye el puchero de carne de aves de corral en su versión española, por el de carne vacuna.

En relación con las carnes vemos que son muchos los preparados culinarios que hacen uso de la misma, corroborando la sentencia de Alvarez & Pinotti (2000) cuando refieren que “comida, desde el siglo XVI, siempre ha sido carne y algún complemento” o bien que “la tradición de la carne es tan fuerte que aún hoy celebrar es hacer un asado” (Alvarez & Pinotti, 2000:221). Esto se advierte en el amplio listado de comidas con carnes o derivados de origen animal que se citan en el Anexo 2.

Estos mismos autores sugieren que los inmigrantes fueron alcanzados por la “pasión carnívora” de la cocina criolla, ya que su dieta era esencialmente vegetariana y hasta el momento de contacto apenas consumían carnes rojas, artículo central de los nativos. Remedi (1997) documenta la mirada que desde los inmigrantes hacen al asado con cuero como un “manjar absolutamente primitivo” por el uso de prepararlo y el modo de comerlo directamente en el campo sin más utensilios de cocina que un cuchillo.

En contraste el criollo nativo de sectores populares no era afecto a las verduras, mirando con recelos algunos productos del mercado local (ej. zanahorias, berenjena, remolacha) que eran calificadas como “comidas de gringos” prefiriendo zapallo, ajo, cebolla, berro, ajíes, tomates, papas y batatas. Las verduras de quinta, por su parte, no formaron parte de la cocina tradicional hasta que fueron introducidas por los nuevos inmigrantes entre fines del siglo XIX y comienzos del siglo XX. Sin embargo, las verduras no fueron estimadas como un alimento completo, excepto para los enfermos; siempre se integraron como accesorios al plato principal, la carne vacuna. “La verdura siempre e invariablemente será equiparada a un mero complemento” (Alvarez & Pinotti, 2000)

En los relatos recogidos, en lo que concierne a los momentos festivos, se usa sobre todo zapallo y maíz, y batata (ej. batata con leche); en contadas ocasiones por ejemplo para empanadas de vigilia la espinaca, pero no están las verduras de quinta como parte central del menú.

Con respecto al mate cocido pasó a ser consumido por la población extranjera a todas horas y especialmente en desayuno y merienda.

En el listado de recetas obtuvimos referencia a la elaboración de nueve panificados. Remedi (1995) refiere para la alimentación de comienzos del siglo XX en Córdoba, que el pan “era un alimento del inmigrante europeo por excelencia que fue incorporándose al consumo de la población nativa”. En los comienzos era escaso el aprecio que tenían los criollos de este producto, y demostraba cierta resistencia ofreciendo otros productos para complementar o acompañar el consumo de carne o de locro. “En la gramática culinaria del nativo, el sancó enfriado, el ancuá, la mazamorra, y el maíz en grano hervido –mote cordobés- junto con el zapallo –fresco, asado, hervido o desecado- representaban el papel

que el inmigrante extranjero atribuía al pan”. “La oposición “nativo/extranjero” era en cierta medida, en términos alimentarios, una oposición maíz/trigo”. Al presente esta oposición no se observa, y el pan ocupa un lugar protagónico en la mesa cotidiana, y como vimos existe todavía en la cultura calerense la elaboración y venta de panes caseros en diferentes versiones no sólo para consumo doméstico sino para su comercialización, aunque en algunos casos como el pan de semita ya no se elaboran.

IV.1.6.- CONCLUSIONES EN RELACIÓN CON LAS ESPECIES COMESTIBLES Y ALIMENTACIÓN

- Resulta relevante el número de especies y usos alimenticios (36 y 42) aunque en comparación con otros estudios etnobotánicos se encuentran entre los más bajos.
- Entre las especies y usos conocidos por todos los entrevistados encontramos los frutos de algarrobo, chañar, mora, higuera, tuna, uvita del campo y berro; resultan también muy conocidos el nogal, tala, mistol y piquillín.
- Se menciona y colecta por primera vez para Córdoba la presencia y uso alimenticio de los frutos del jínjoli (*Ziziphus jujuba* Mill., Rhamnaceae) cultivado en el ámbito domiciliario de algunos pobladores calerenses.
- El análisis de frecuencia de los recordatorios de uso de las especies y aplicaciones comestibles estaría indicando una tendencia a la erosión cultural en términos de uso de estas plantas.
- Se observaron diferencias significativas en cuanto al conocimiento según grupos de edad y género, siendo los informantes de mayor edad y del sexo masculino los que pudieron identificar mayor cantidad de especies y aplicaciones. Esto podría deberse, entre otras razones, a que el estudiante entrevistador también es de género masculino favoreciéndose el rapport.
- La mirada diacrónica arrojó diversidad de factores o razones culturales y ambientales asociadas a las transformaciones en la alimentación y culinaria, siendo los de mayor peso y frecuencia de mención el estilo de vida y los cambios en el patrón del gusto, nuevas aficiones y desplazamientos. En este sentido, las causas ambientales, aunque están presentes, resultan menos influyentes en el cambio cultural en materia de alimentación. Antes bien, ha ocurrido un cambio en la gramática alimentaria.
- Una gran cantidad de prácticas culinarias, recetas y platos compilados como parte del pasado reciente entre informantes de mayor edad en este trabajo, coinciden con inventarios del folklore local acerca de la cocina criolla de comienzos de siglo XX en Córdoba, dando cuenta de cómo la culinaria y gastronomía es portadora de identidad.
- En la ruralidad cordobesa (para el caso La Calera) han existido y aún existen relictos de saberes locales que pueden considerarse patrimonio biocultural, lo que hace

posible sostener algunos rasgos de seguridad alimentaria con soberanía, aunque ésta en general se halla empobrecida por los cambios culturales en materia de alimentación y del uso decreciente de plantas comestibles en ambientes cada vez más deteriorados.

- Se observó la circulación de saberes y prácticas alimenticias especialmente en relación con algarrobo, mistol, chañar y tuna en torno a un corredor geográfico y cultural que involucra algunas provincias del noroeste del país (Salta, La Rioja, Tucumán, Santiago del Estero, Catamarca, Jujuy y otros) y de la provincia de Córdoba (Villa de Soto, Serrezuela, San Marcos Sierras, Cruz del Eje, Deán Funes). Este espacio de influencia e intercambio puede fortalecerse con acciones que involucran por ejemplo el turismo cultural sustentable y gastronómico y la inclusión de propuestas de manejo y usos múltiples de los bosques de La Calera.
- Dado la información compilada en las narrativas, se podría evaluar como hipótesis futura si los organismos estatales proveedores de alimentos escolares funcionan en algunos aspectos como homogeneizador cultural y en otros como aculturador al restringir ciertos menús e ingredientes propios de la cocina criolla (picante en locros, mazamorra, etc.).
- La mirada diacrónica permitió establecer cuáles son los puntos bisagra en los que la alimentación se ha visto modificada entre las generaciones, y a la vez proyectar el hecho alimentario en las culturas de los pobladores rurales de ambientes serranos como el de La Calera. En este sentido se observa una alimentación que recurre cada vez menos al uso de plantas silvestres comestibles, y una cocina más dependiente de insumos externos y de productos elaborados. Esta tendencia muestra una mayor desapropiación y desvinculación del lugareño con su entorno rural próximo, siendo cada vez menos común la búsqueda y recolección de especies comestibles y la preparación de comidas con estos ingredientes.
- Se puede promover por investigación participativa, extensión o capacitación instancias de revalorización de nuevos alimentos o alimentos que antaño eran valorados, desde sus componentes hasta su receta incluida.

IV.2.- RECURSOS VEGETALES COMBUSTIBLES

IV.2.1.- CONOCIMIENTOS Y USOS DE LAS ESPECIES COMBUSTIBLES

Entre los pobladores rurales, la disponibilidad de “buena leña” constituye un indicio manifiesto de la calidad de la vegetación local, la que es percibida como un “lindo monte”, según las expresiones vernáculas.

Del total de la muestra de entrevistas semi-estructuradas (n=19 Unidades domésticas), el 50% hace un uso frecuente, muy frecuente o permanente de este recurso, un 43% recurre rara vez, y sólo un 7% no hace uso de leñas, dando cuenta de la relevancia del mismo para la subsistencia y economía doméstica del grupo de estudio en la zona (Figura 9).

Con respecto a la recolección de este recurso, un 84% declaró recolectar algún tipo de leña en las proximidades de su vivienda (Figura 10). Asimismo un 25% adquiere leñas en comercios para el uso doméstico (Figura 11).

Por su parte los resultados del recordatorio de uso (Figura 12), indican que el 77 % de los encuestados recurrieron, durante el invierno, a la recolección y uso de leñas en el transcurso de los últimos 7 días, mientras que sólo un 11% superó el mes de frecuencia de esta tarea, dando cuenta de lo habitual de esta práctica en la región de estudio. Esto es así, aun cuando en varias de las unidades domésticas se accede a la compra de gas envasado, el que no supe la totalidad de los requerimientos energéticos. En lo que concierne específicamente a la cocción de alimentos, predomina el uso de gas envasado (68%) con un porcentaje menor en el uso de leñas o carbón (32%), tal como lo indica la Figura 13.

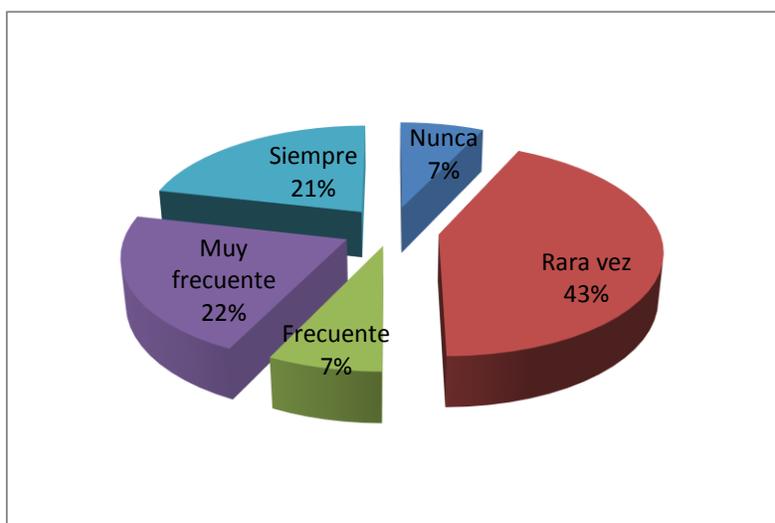


Figura 9. Frecuencia del uso de leñas en el ámbito doméstico. (n= 19 U.D.)

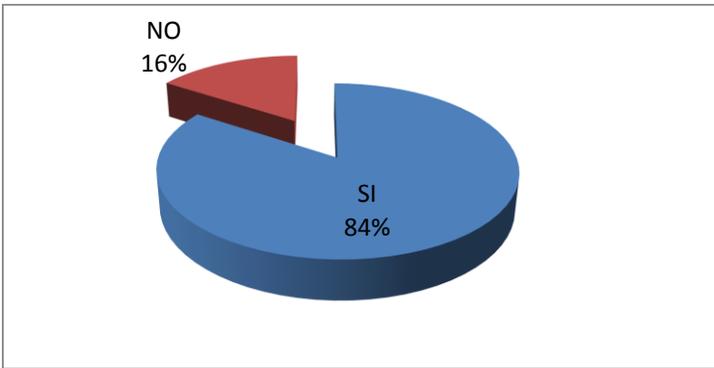


Figura 10. Recolección de leña en la proximidad de la vivienda o de la zona.

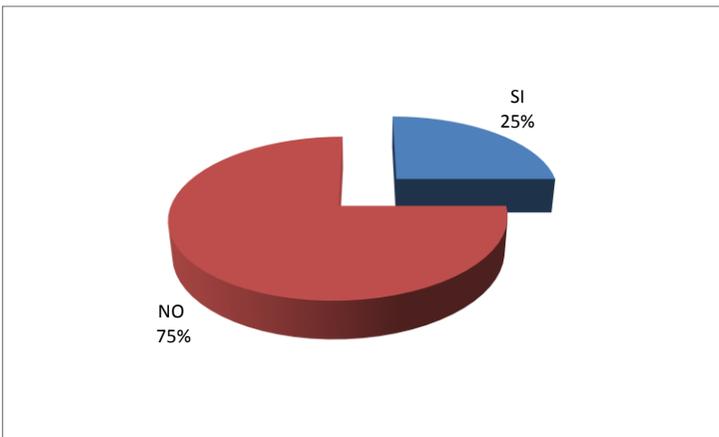


Figura 11. Adquisición de leñas en comercios para uso familiar.



Figura 12. Tiempo transcurrido desde la última vez que recolectó leña (n= 19 U.D.)

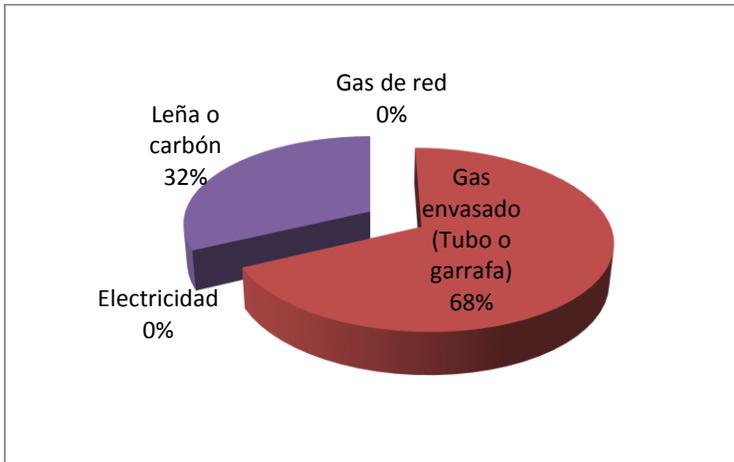


Figura 13. Porcentaje de los recursos combustibles destinados a la cocción de alimentos (n=19 U.D.)

La información obtenida por las diferentes técnicas y métodos descriptos permitió compilar un total de 106 aplicaciones pertenecientes a 37 especies vinculadas con el uso y producción del fuego doméstico entre los pobladores rurales de La Calera.

La **Tabla 1** muestra el listado de los nombres vulgares, especies, familias botánicas, así como el detalle de usos y destino de las aplicaciones, junto a una descripción de la valoración de cualidades como facilidad de encendido, duración de brasa, producción de calor, producción de humo y olor, producción de cenizas, así como las categorías clasificatorias explicitadas por los informantes para dicha especie. Del total de especies, un 72% se trata de plantas nativas, mientras que un 28%, corresponden a especies exóticas cultivadas o adventicias.

El análisis numérico de las mismas (Figura 14) pone de relieve que, sobre el total de aplicaciones documentadas, la cocción de alimentos constituye el principal destino escogido para los recursos combustibles (48%). Le siguen en importancia el empleo en calefacción y tecnologías domésticas (25%), y material vegetal usado en el inicio y producción del fuego (16%). Asimismo, y en particular en entrevistas abiertas surgen referencias espontáneas o menciones de cualidades de algunas leñas disponibles, por lo general de escasa calidad, sin que se mencione un uso relevante o específico (6%). Finalmente los implementos para el fuego (5%) y aunque se trata de especies de uso exclusivo, conforman el destino menos común.

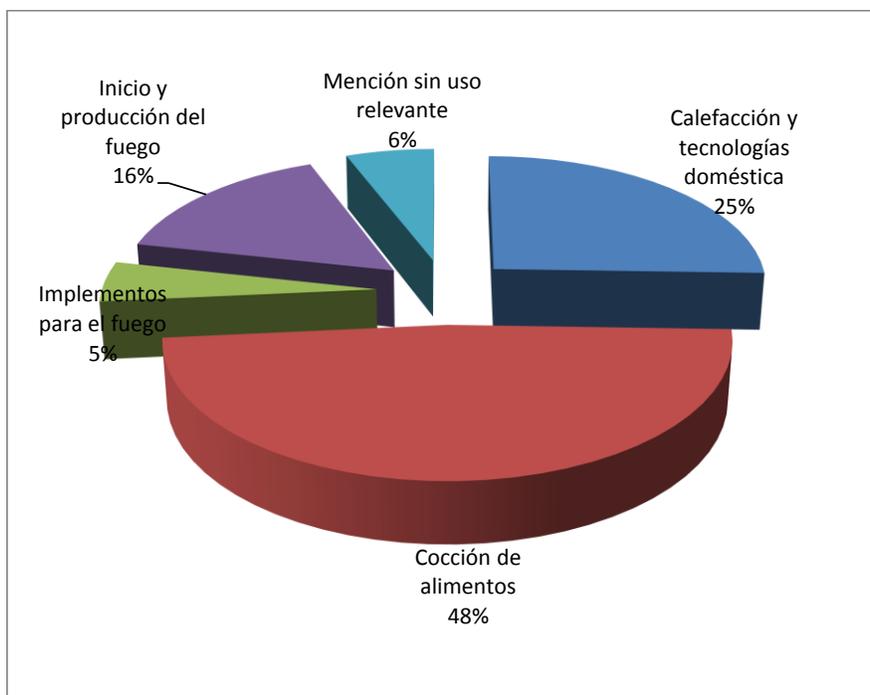


Figura 14. Destino de los recursos combustibles de uso habitual en el área de estudio (Proporción en el total de usos documentados; n= 106 usos correspondientes a 37spp.)

La Tabla 1 presenta también en su interior la cantidad de especies combustibles utilizadas en los diferentes destinos. En lo que respecta a la cocción de alimentos ¿, la mayor proporción de usos y especies se destinan a la cocción en hornos (fundamentalmente de pan, en algunos casos hornos chilenos o de otros formatos). Aunque son de uso habitual entre la población campesina o descampesinizada, también concitan interés y deleite entre pobladores foráneos que se radicaron en la zona. Si bien el destino más común es la elaboración del pan casero (cuya masa se prepara con harina, grasa, agua, sal, levadura y en algunos casos chicharrón o grasa animal frita), también se utilizan para cocción de carnes, animales, pollos, entre otras comidas. La cocción del pan, en particular, requiere de leñas con abundante llama que permitan elevar rápidamente la temperatura de los ladrillos o del adobe que conforman el horno. Con este fin se valoran las leñas de *Zanthoxylum coco* (coco), *Kageneckia lanceolata* (durazno del campo), *Acacia caven var. caven* (espinillo), *Condalia* spp. (piquillín), *Baccharis aliena* (romerillo), *Schinus* spp. (moradillo) y *Ruprechtia apetala* (manzano del campo). Menos común resulta el empleo de leñas fuertes, con mucha brasa y de alto poder calórico –como *Lithraea molleoides* (molle) o *Celtis ehrenbergiana* (tala)- puesto que pueden “arrebatar” o quemar el amasado; sin embargo, y en función de la disponibilidad se usan también pequeñas ramas o volúmenes menores de éstas. Asimismo el empleo de brasas para cocinar “asado” o eventualmente otras comidas, constituye el segundo destino más frecuente de los recursos combustibles documentados. Las cualidades requeridas para ello es el de ser “brasas fuertes”, firmes, duraderas, de alto poder calórico. De estar disponibles, los pobladores consideran muy aptas y escogen con este fin especies nativas como *Celtis*

ehrenbergiana (tala), *Acacia aroma* (tusca), *Acacia caven* var. *caven* (espinillo), *Acacia praecox* (garabato) y *Lithraea molleoides* (molle). Las leñas destinadas al hervido de agua, ya sea para pavas (mate, infusiones) u ollas (elaboración de guisos, pucheros, mazamorra, verduras hervidas, y otros) tienen como principal requerimiento la producción de llama abundante y durable, escogiéndose la especie en función de la duración requerida y la disponibilidad. Se citan con este fin el empleo de nativas como el *Zanthoxylum coco* (coco), y *Schinus* spp. (moradillo), esta última de menor duración que la primera; asimismo se aprovechan leñas de especies exóticas como *Melia azedarach* (paraíso), así como recortes de ramas según disponibilidad. Como inapropiadas para este fin se remarcan especies como *Schinopsis lorentzii* (quebracho colorado) y otras adquiridas en forma comercial, dado su dificultad para generar llama y la gran producción de chispas.

La producción de fuego para calefacción doméstica (barras azules), se realiza, según las unidades domésticas, en braseros, hogares y/o estufas de hierro o salamandras; asimismo algunas familias conservan el empleo de calefones a leña para calentar agua domiciliaria. Cada uno de estos sistemas posee un requerimiento específico en relación con la calidad de las leñas, fundamentalmente porque se trata de usos al interior de la vivienda. Para los braseros se prefieren recursos que no produzcan humo, de alto valor calórico, y duración de las brasas, tales como *Acacia caven* var. *caven* (espinillo), *Condalia* spp. (piquillín) -considerada ambas leñas “limpias”-, *Prosopis* spp. (algarrobos), *Kageneckia lanceolata* (durazno del campo), *Celtis ehrenbergiana* (tala) y según el informante también *Flourensia campestris* (chilca), aunque de esta última no hay acuerdos respecto de su toxicidad. Algunas leñas han sido específicamente contraindicadas por los informantes para su uso en braseros, tal es el caso de *Zanthoxylum coco* (coco) -por la producción de humo abundante- o de *Lithraea molleoides* (molle) y *Ligustrum lucidum* (ligustro) -por sus vapores irritantes y tóxicos-. Las salamandras, en tanto, requieren la producción de llama, para alcanzar buena temperatura, sobre todo al inicio; asimismo y para mantener el calor en el transcurso de la noche, se necesitan brasas durables. Se han referido con este fin, además de las mencionadas como aptas para braseros, el empleo de *Acacia praecox* (garabato), *Melia azedarach* (paraíso), *Prosopis* spp. (algarrobos), *Flourensia campestris* (chilca) y *Zanthoxylum coco* (coco).

El fuego para calefones domésticos se consigue con cualquier leña, y aún con restos o residuos domésticos (papel, cartón, etc.) capaz de producir suficiente llama. Se emplean, por lo general, especies secundarias con escasas aplicaciones en otros ámbitos, tal es el caso de *Morus* spp. (moras blanca y negra), *Manihot grahamii* (falso cafeto), podas de frutales varios como *Prunus domestica* (ciruelo) y *Prunus armeniaca* (damasco) o *Vitis* sp. (vid).

La fragua constituye una de las tecnologías domésticas que aún persisten entre algunos campesinos ganaderos o abocados a la construcción. El empleo de fuego con este fin requiere de leñas de alto poder calórico, y de brasas firmes y duraderas. Entre las especies reseñadas, los informantes destacan en primer lugar el potencial de los tocones del arbusto *Flourensia campestris* (chilca); se valoran asimismo, *Acacia praecox* (garabato), *Aspidosperma quebracho-blanco* (quebracho blanco), *Schinopsis lorentzii* (quebracho colorado) y *Acacia aroma* (tusca), los que suelen mezclarse con el carbón.

La producción inicial del fuego requiere de especies de fácil encendido y hallazgo, con producción de llama abundante, aunque no necesariamente durable. Algunos lugareños recurren al quichuismo “charamasca” para referir a este material por lo general de poco porte y especificidad. Se consideran apropiados cualquier recorte o poda de frutales (*Prunus* spp., *Citrus* spp., *Vitis* sp.), ramitas de especies de porte arbustivo como *Aloysia gratissima* var. *gratissima* (palo amarillo), *Kageneckia lanceolata* (durazno del campo), *Baccharis aliena* (romerillo), algunas herbáceas como *Chenopodium* spp. (quina) y aún descartes. Asimismo, resulta habitual el empleo de leñas débiles de consumo rápido y bajo poder calórico de árboles exóticos como *Broussonetia papyrifera* (higuerilla) y *Morus* spp. (moras). El mantenimiento de un fuego sostenido a lo largo de una jornada requiere del empleo de tizones, siendo usuales los de *Lithraea molleoides* (molle), *Acacia caven* var. *caven* (espinillo) o *Acacia aroma* (tusca). La confección de implementos para manejo del fuego, implica la selección de algunas especies particulares; se trata en su mayoría de escobas para horno hechas con arbustos de ramas flexibles y de hojas abundantes y firmes, tales como *Cestrum parqui* (duraznillo), y otras “pichanas” como *Abutilon pauciflorum* y *Croton lachnostachyus*.

IV.2.2.- RELEVANCIA E IMPORTANCIA CULTURAL DE LAS ESPECIES

A.- Versatilidad y frecuencia en el uso de las especies

La figura 15 muestra el ordenamiento de especies de acuerdo con la cantidad de aplicaciones recopiladas entre la población rural del área de estudio. Encontramos en el listado, con ocho aplicaciones diferentes, *Lithraea molleoides* (molle), considerada por algunos informantes como la “mejor leña”. Asimismo, existe una gran valoración de *Acacia praecox* (garabato), *Flourensia campestris* (chilca) y *Schinopsis lorentzii* (quebracho colorado), de las que se compilan seis aplicaciones diferentes. Siguiendo este ordenamiento las especies con cinco usos, están representadas también por especies nativas. En la porción media de la tabla aparecen especies nativas de calidad media, aunque también hay exóticas valoradas por su uso como leña, tales como paraíso (*Melia azedarach*), sauces (*Salix* spp.) y mora (*Morus* spp.). Asimismo, entre las especies con menor cantidad de usos aparecen otras exóticas (ej. *Ulmus* sp., *Ligustrum lucidum*, *Broussonetia papyrifera*, *Manihot grahamii*) y algunas nativas con leñas de pocas calorías (*Porlieria microphylla*, *Sapium haematospermum*), que se utilizan principalmente como iniciadoras de fuego o para producción de llama o para usos pocos relevantes.

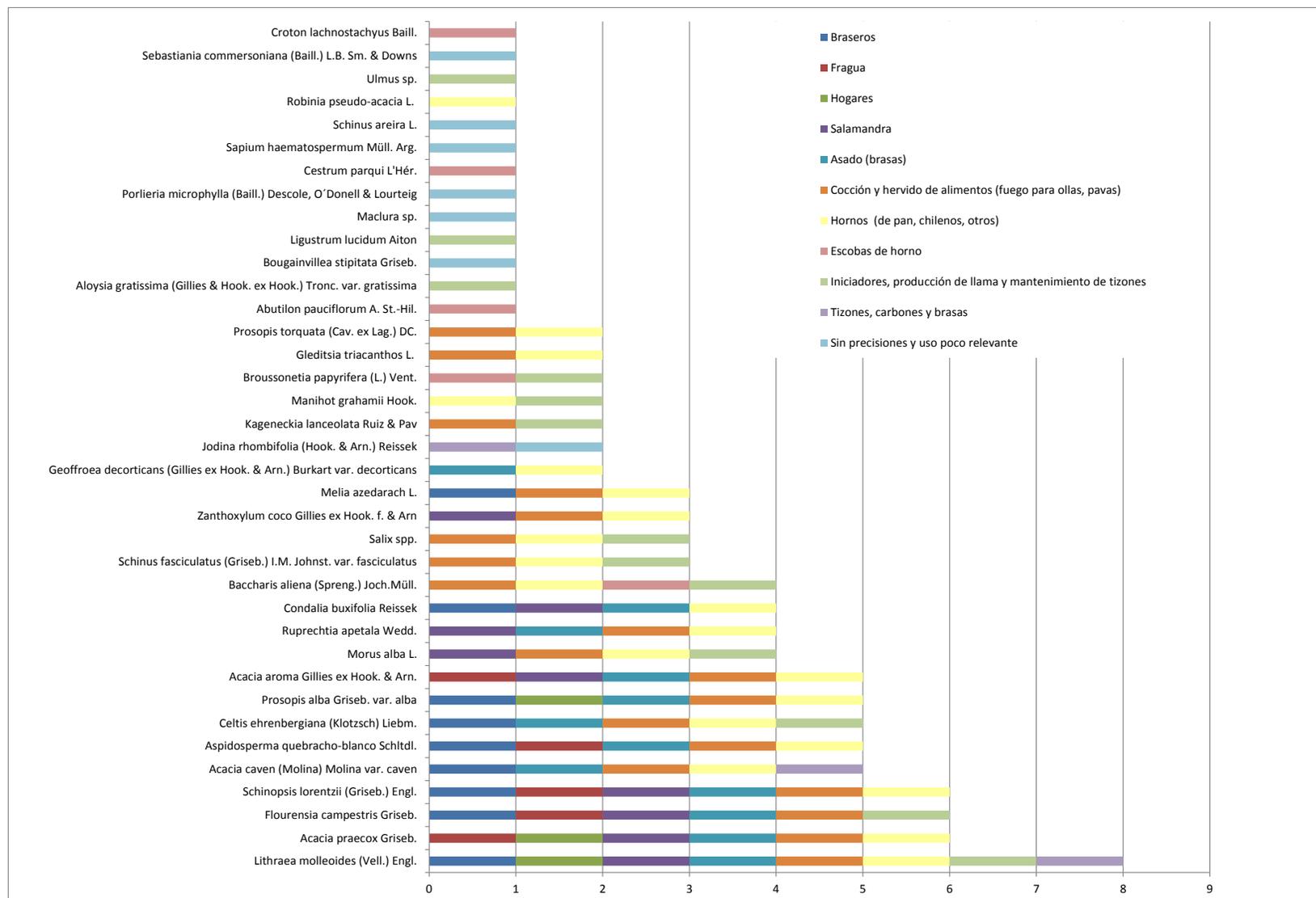


Figura 15. Ordenamiento de las especies combustibles según la cantidad de aplicaciones en el manejo, producción y uso del fuego.

B.- Categorías locales de clasificación y su relación con las cualidades de las leñas

En el marco de las entrevistas en profundidad y de la observación participante, identificamos una serie de términos vernáculos así como categorías nativas de clasificación de las leñas en relación con sus cualidades o propiedades. Para ejemplificar los primeros, vemos cómo *Lithraea molleoides* y *Prosopis* spp., se las considera entre las “mejores leñas”. Asimismo, y atento a criterios locales de conservación, la “leña de algarrobo” o la de “quebracho”, al decir de algunos pobladores, “no se tocan”, dada la presión que existe en relación con el recurso y la valoración etnobotánica integral que hacen de estas especies.

A manera de síntesis presentamos las categorías locales de clasificación y algunos términos vernáculos de leñas en función de las cualidades atribuidas por los informantes, y agrupadas en relación a los siguientes criterios:

- a) Diferencias en la facilidad de encendido, producción y duración de la llama: Se refieren leñas “para fuego”, “para llama” o “ardedoras” (aquellas que dan abundante llama pero no son aptas para producir brasas, por ejemplo: chañar, coco, manzano del campo, olmo, paraíso, tala, damasco y otros frutales); “flojas” o “blandas” (cuya llama se extingue rápidamente, por ejemplo: higuera, falso cafeto, guindillo, moradillo). Otras cualidades mencionadas refieren el carácter de “apagadizas” (de difícil encendido, por ejemplo: algarrobo blanco y quebracho blanco) o “chispeadoras” (abundantes en chispas al encendido: molle de beber y quebracho colorado).
- b) Poder calórico y duración de las brasas: Las categorías “falsas” y/o “débiles” aluden a leñas de poco poder calórico, cuyas brasas suelen consumirse rápidamente, a la vez que presentan diferentes tipos de llama según la especie, en su mayoría abundante pero de corta duración, como ser: acacia blanca y negra, olmo, paraíso, siempre verde, macluro, mora, romerillo, tala, manzano del campo. En oposición a las cualidades anteriores encontramos leñas “fuertes” o “duras”, consideradas como más “aguantadoras”, resistentes y durables. (molle, algarrobo blanco, chañar, chilca, espinillo, garabato, tusca, quebracho blanco) y “negras” (piquillín, quebracho colorado).
- c) Cantidad y tipo de humo o cenizas que originan: Homologables a las “falsas”, las leñas “blancas”, se consumen muy rápidamente, y por lo general originan abundante cenizas y llama, por lo que son apropiadas para calefones y hornos (tala, aguaribay, sombra de toro), “flojas” (moradillo, tala falso, falso cafeto). En contraste las leñas “negras” -homologables a las “fuertes” o “duras”-, resultan más firmes y lentas para consumirse, dan buena brasa, dejando pocos residuos cenicientos, siendo muy aptas para asar (chilca, piquillín, molle, tusca, espinillo, quebracho colorado). Ocasionalmente se emplean términos para hacer referencia al carácter “limpio”(espinillo, piquillín), “humeante” (aguaribay, tala, tala falso), “irritante o tóxico”(chilca, siempre verde, molle, romerillo), “ceniciento”

(algarrobo, falso cafeto, chañar, tala), “rendidor” (chilca, espinillo, molle, piquillín, quebracho colorado, tusca).

IV.2.3.- FACTORES QUE INFLUENCIAN LA PROVISIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS COMBUSTIBLES DEL BOSQUE SERRANO EN LOS ÁMBITOS Y POBLACIÓN DE ESTUDIO.

En el trabajo se vio que el empleo de leñas de los bosques serranos se encuentra aún vigente entre los pobladores calerenses y fueron escasas las referencias a razones por las que éste se abandona en forma creciente. Por su parte se pudo caracterizar la recolección y el consumo de leñas como una práctica habitual, frecuente y selectiva. En particular, esta selección se encuentra mediada por la interacción de una serie de factores y variables ecológico-ambientales y socio-económico-culturales cuya complejidad no resulta fácil de desentrañar, algunos de ellos se reiteran en el tópico de plantas comestibles.

Entre los aspectos mencionados en forma más recurrente se encuentra la creciente dificultad para ingresar en los campos debido a un territorio cada vez más cercado de alambrados y un mayor número de propiedades privadas. Asimismo, se observaron cambios ambientales asociados con la reducción de algunas especies por la tala o por transformaciones en el régimen hídrico (sequías de vertientes) e incendios.

“Se ha perdido mucho quebracho blanco, lo cortan mucho; el piquillín antes había todo en lomas y faldas” “El quebracho colorado, molle, garabato y tala hay todavía” (Pirucha, Villa El Diquecito)

“Los algarrobos se han mermado mucho, los cocos también, los paraísos también mueren. Yo digo que es por la seca, aquí se secaban todos los pozos, sólo queda el de mi mamá, y si tienen hay poca agua; se han ido yendo las aguas de las vertientes casi todas” (Matilde C., Villa El Diquecito)

Por el contrario han sido escasas las menciones de factores socioculturales de transformaciones en el uso de estos recursos, siendo el cambio en el estilo de vida por uso de gas envasado el principal factor. En este sentido no se encontraron referencias a otros procesos mencionados en el apartado de alimentación.

Tabla 1. Especies utilizadas como leña en el área de estudio: Aplicaciones y categorías de clasificación. **Código de las categorías locales usadas:** De (débil); Ft (fuerte), Fl (floja), Ng (negra), Du (dura), Fa (falsa), Bd (blanda); Ar (ardedor); s/c (sin categorizar)

Nombre vernáculo Género y especie (Familia)	Usos más frecuentes	Destino y aplicaciones	Detalles y especificaciones del uso. Aspectos perceptuales	Categorías locales
Acacia blanca, acacio <i>Robinia pseudo-acacia</i> L. (FABACEAE)	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)	La consideran muy buena madera, pero floja para fuego; aunque algunos refieren es durable y de buena brasa. Se considera una "planta de la casa", no "de monte" (cultivada o adventicia).	De, Fl
Acacia negra <i>Gleditsia triacanthos</i> L. (FABACEAE)	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)	No es muy apropiada para brasas, por su poca duración.	s/c
	Cocinado de alimentos	Cocción y hervido de alimentos (fuego para ollas, pavas)	Se considera sirve "para fuego"	
Aguaribay <i>Schinus areira</i> L. (ANACARDIACEAE)	Calefacción doméstica	Calefones	Es un árbol "para sombra". La leña es útil "para llama", pero no da brasas fuertes. Otros consideran que "no sirve para nada" porque "humea igual que la bosta de vaca"	s/c
Algarrobo blanco <i>Prosopis</i> spp.; <i>Prosopis alba</i> Griseb. var. <i>alba</i> (FABACEAE)	Calefacción doméstica	Hogares	No hay acuerdo respecto de su preferencia o aptitud para llama o brasas. Coinciden en que se trata de maderas fuertes y durables. Es fuerte, "casi como el molle". Consideran, aporta una brasa buena y durable, aunque de difícil encendido. Sus brasas no son tan fuertes, se emplean más para estufas y hogares. Se apagan más rápido que el tala y hacen mucha ceniza. En zona de RH Bamba, se empleaban ramas no muy gruesas para hornos de cal. Se considera "intocable" por tradición, es muy respetada.	Ft, Ng
	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)		
	Cocinado de alimentos	Asado (brasas)		
	Calefacción doméstica	Braseros		

Nombre vernáculo Género y especie (Familia)	Usos más frecuentes	Destino y aplicaciones	Detalles y especificaciones del uso. Aspectos perceptuales	Categorías locales
Café del campo <i>Manihot grahamii</i> Hook. (EU PHORBIACEAE)	Inicio y producción del fuego	Iniciadores, producción de llama y mantenimiento de tizones	Consideran una leña poco útil que no se quema, comparable a la de tala falso. Produce "cenizas nomás". Es una leña "blanca", para llamas (calefones y hornos). Deja abundantes residuos en cenizas y se consume rápido. Refieren de sus troncos fistulosos que "no tiene corazón el palo", "no tiene vida", es "madera vacía sin corazón, como una esponja", por lo que la califican de "floja".	Bl, Fa, Fl
Chañar <i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart var. <i>decorticans</i> (FABACEAE)	Cocinado de alimentos	Asado (brasas)	Su uso es poco frecuente. Es fuerte, duro para brasas, aunque no hay acuerdo sobre la calidad de sus brasas. Es muy "ardedor", prende rápido, a veces "se va en llamas y cenizas". Es una leña resistente para calentar y hacer llama. Refieren que hay que cortarla en "buen tiempo", no en verano, mejor en junio-agosto.	Du, Ft, Ar
	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)		
Chilca <i>Flourensia campestris</i> Griseb. (ASTERACEAE)	Cocinado de alimentos	Asado (brasas)	Se considera una excelente leña, de las "mejores", comparable y aún superior y "más dura", a la de molle. Brinda uno de los mejores carbones, el "más duro". De alto poder calórico, durable y muy apto para brasas, en especial para hacer asado. Rendidor, "un tronco pequeño dura todo el día". Sus ramas finas sirven para iniciar fuego. Algunos advierten respecto de su eventual toxicidad en uso de braseros, al referirla como "leña brava". Se la emplea además para afilar herramientas, calentar hierro, mejor aún que el carbón; éste último se mezcla con tocones de chilca para	Du, Ft
	Inicio y producción del fuego	Iniciadores, producción de llama y mantenimiento de tizones		
	Calefacción doméstica	Braseros		
	Tecnologías domésticas	Fragua		
	Calefacción doméstica	Salamandra		

Nombre vernáculo Género y especie (Familia)	Usos más frecuentes	Destino y aplicaciones	Detalles y especificaciones del uso. Aspectos perceptuales	Categorías locales
			mantener el fuego de la fragua.	
Coco <i>Zanthoxylum coco</i> Gillies ex Hook. f. & Arn (RUTACEAE)	Calefacción doméstica	Salamandra	De muy buena llama, aunque humeadora; en el interior del hogar debe mezclarse y no sobresalir de la salamandra. No da buenas brasas, es muy falsa, débil y poco durable, se hace cenizas enseguida y produce abundante humo. Se echa a perder fácilmente, "un mes en el suelo y no sirve". Aunque su brasa no es fuerte, es apropiada para hornos de pan porque calienta fuerte, rápido y arde bien.	De, Fa, Bd
	Cocinado de alimentos	Cocción y hervido de alimentos (fuego para ollas, pavas)	Por su llama es comparable con el moradillo. Su madera es muy blanda y consideran que "no tiene la fuerza del molle y espinillo".	
	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)		
	Cocinado de alimentos	Asado (brasas)		
Durazno del campo <i>Kageneckia lanceolata</i> Ruiz & Pav (ROSACEAE)	Inicio y producción del fuego	Iniciadores, producción de llama y mantenimiento de tizones	Se emplea para iniciar llama y dar brasas, aunque éstas son "apagadizas". Se consideran una de las mejores leñas para los hornos de pan (no ensucia paredes y no recalienta de más). Es una leña "negra", dura, fuerte, apta para brasas, duradera, deja poca ceniza, muy buena para hacer pan. Su savia es muy fuerte comparable al pino, por lo que evitan su uso en braseros.	Du, Ft, Ng
	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)	La leña es fuerte y se utiliza para estufas. Se emplea para cocinar, aunque es un tanto débil para asados.	
	Calefacción doméstica	Braseros		
	Cocinado de alimentos	Cocción y hervido de alimentos (fuego para ollas, pavas)		
Duraznillo <i>Cestrum parqui</i> L'Hér. (SOLANACEAE)	Implementos para el fuego	Escobas de horno	Es preferida para hornear pan	----
Espinillo, Aromito <i>Acacia caven</i> (Molina) Molina var. <i>caven</i> (FABACEAE)	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)	Calientan con poca cantidad. Es buena, cuesta cortarlo por espinas. Es una leña	Du, Ft

Nombre vernáculo Género y especie (Familia)	Usos más frecuentes	Destino y aplicaciones	Detalles y especificaciones del uso. Aspectos perceptuales	Categorías locales
	Cocinado de alimentos	Asado (brasas)	especial, da brasas duras y “aguantadoras” muy buena para asados. Durables (“prendes 4 o 5 palos a las 6 de la tarde y dura hasta las 6 hs del otro día”) Produce pocas cenizas y humo, y éste no es tóxico por lo que se emplean asiduamente ramas finas en braseros y salamandras. Se lo compara en calidad con la tusca, aunque su madera y brasas son menos duras que ésta. Se suelen usar como tizones, por su durabilidad.	
	Calefacción doméstica	Braseros		
	Calefacción doméstica	Salamandra		
	Inicio y producción del fuego	Tizones, carbones y brasas		
Garabato <i>Acacia praecox</i> Griseb. (FABACEAE)	Cocinado de alimentos	Asado (brasas)	Es muy buena leña, da brasas duras, fuertes, durables, apropiadas para brasas y asado. Se mezcla con carbón para la fragua por su gran poder calórico.	Du, Ft
	Tecnologías domésticas	Fragua		
	Calefacción doméstica	Salamandra		
	Calefacción doméstica	Hogares		
	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)		
Guayacan <i>Porlieria microphylla</i> (Baill.) Descole, O’Donell & Lourteig (ZYGOPHYLLACEAE)	Cocinado de alimentos	Asado (brasas)		Ft
Guindillo, manzanita <i>Sebastiania commersoniana</i> (Baill.) L.B. Sm. & Downs (EUPHORBIACEAE)	Sin precisiones y uso poco relevante		Se considera una madera y leña regular, “falsa”, por lo general se apolilla al secarse. Se aprovecha en RH Bamba por su abundancia.	Fa
Higuerilla <i>Broussonetia papyrifera</i> (L.) Vent. (MORACEAE)	Inicio y producción del fuego	Iniciadores, producción de llama y mantenimiento de	Leña muy falsa, se usa excepcionalmente. Da buena llama, pero no es durable y deja muchas cenizas.	Fa, De

Nombre vernáculo Género y especie (Familia)	Usos más frecuentes	Destino y aplicaciones	Detalles y especificaciones del uso. Aspectos perceptuales	Categorías locales
		tizones		
Horco sauce <i>Sapium haematospermum</i> Müll. Arg. (EUPHORBIACEAE)	Sin precisiones y uso poco relevante	Sin precisiones y uso poco relevante	No se considera una buena leña.	S/c
Macluro <i>Maclura</i> sp. (MORACEAE)	Sin precisiones y uso poco relevante	Sin precisiones y uso poco relevante	Se considera una leña buena, no fuerte, pero útil. Muy escaso, de allí su uso infrecuente.	s/c
Manzano del campo <i>Ruprechtia apetala</i> Wedd. (POLYGONACEAE)	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)	Produce buena brasa y llama, especialmente duro cuando seco. Bueno para fuego, cocina y horno de pan. Produce calor. Sus brasas calientan, pero duran poco, se desarman. Es “medio blando”, comparable al tala.	Bd, Fl
Molle <i>Lithraea molleoides</i> (Vell.) Engl. (ANACARDIACEAE)	Cocinado de alimentos	Asado (brasas)	Es considerada una de las mejores leñas por su poder calórico, la duración de sus brasas y fuego (una rama dura 2 a 3 horas). Es muy fuerte, rendidora, con poca cantidad libera abundante calor. Es una leña dura, apropiada para carbón; de “corazón negro” (duramen oscuro), al cortarlo “rebota el hacha” y “rompe motosierras”. Se lo “respeto mucho” por su madera dura y su belleza paisajística. Algunos evitan traerlo de las sierras por ser muy macizo y pesado de cargar, aludiendo a su densidad. Se lo utilizó históricamente para hornos de cal. No es tan apropiado para hornos de pan porque calienta demasiado. Origina abundante chispas en el encendido y si bien no produce abundante humo, éste es	Ft, Du
	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)		
	Calefacción doméstica	Braseros		
	Calefacción doméstica	Salamandra		
	Calefacción doméstica	Hogares		
	Inicio y producción del fuego	Tizones, carbones y brasas		
	Inicio y producción del fuego	Iniciadores, producción de llama y mantenimiento de		

Nombre vernáculo Género y especie (Familia)	Usos más frecuentes	Destino y aplicaciones	Detalles y especificaciones del uso. Aspectos perceptuales	Categorías locales
		tizones	irritante, por lo “fuerte” de su savia, por lo que debe evitarse su uso en braseros o ventilar bien la vivienda. Para evitar el rápido consumo de un tizón de molle, se mantiene con tala, olmo, piquillín y otras mezclas.	
Mora blanca / Mora negra <i>Morus</i> spp.; <i>M. alba</i> L. (MORACEAE)	Inicio y producción del fuego	Iniciadores, producción de llama y mantenimiento de tizones	Es una leña de fácil encendido, poca duración, y produce muchas cenizas; sirve para “arder” y dar llama (leña blanca), pero no da brasas.	Fa, Bl, Fl
	Calefacción doméstica	Calefones		
Moradillo <i>Schinus fasciculatus</i> (Griseb.) I.M. Johnst. var. <i>fasciculatus</i> (ANACARDIACEAE)	Inicio y producción del fuego	Iniciadores, producción de llama y mantenimiento de tizones	Es una leña regular, muy frágil y débil; no sirve para brasas, sólo para producir llama. Cuando verde libera un olor desagradable y fuerte, aunque no tiene una savia fuerte. Es muy ardedor, pero poco durable, resistente y apagadiza (“en cuanto le dio el viento se apaga”). Calienta bien el horno de pan porque hace llama. Su brasa es floja, ordinaria, se hace fácilmente cenizas.	De, Fl, Ar
	Cocinado de alimentos	Cocción y hervido de alimentos (fuego para ollas, pavas)		
	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)		
Olmo <i>Ulmus</i> sp. (ULMACEAE)	Inicio y producción del fuego	Iniciadores, producción de llama y mantenimiento de tizones	Se emplea para mantener tizones. Se considera que su madera es falsa, buena para llama, arde con facilidad pero no hay acuerdo en relación con la calidad de las brasas; aunque no es una leña preferida ni usada con frecuencia.	Fa
Palo amarillo <i>Aloysia gratissima</i> (Gillies & Hook. ex Hook.) Tronc. var.	Inicio y producción del fuego	Iniciadores, producción de llama y	Para alimentar y mantener tizones	--

Nombre vernáculo Género y especie (Familia)	Usos más frecuentes	Destino y aplicaciones	Detalles y especificaciones del uso. Aspectos perceptuales	Categorías locales
<i>gratissima</i> (VERBENACEAE)		mantenimiento de tizones		
Paraíso <i>Melia azedarach</i> L. (MELIACEAE)	Cocinado de alimentos	Asado (brasas)	Se la busca como una leña buena para hornear pan. Se lo prefiere para hacer llama, para hervir agua. Se usa con menos frecuencia para hacer brasas, ya que éstas no resultan durables ni producen suficiente calor. Algunos consideran que es fuerte y rendidor para hacer asado (un tronco grandecito rinde 3 kg), aunque señalan es resinoso como el pino. Consideran que la leña es "falsa" como la del chañar y manzano del campo.	De, Fa, Fu
	Cocinado de alimentos	Cocción y hervido de alimentos (fuego para ollas, pavas)		
	Calefacción doméstica	Calefones		
	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)		
Piquillín <i>Condalia buxifolia</i> Reissek <i>Condalia microphylla</i> Cav. (RHAMNACEAE)	Inicio y producción del fuego	Iniciadores, producción de llama y mantenimiento de tizones	Se considera una leña muy buena, apta para brasas resistentes, durables, de alto contenido calórico y poca producción de cenizas. Asimismo da una llama buena no muy alta, libre de humo irritante. Se utiliza también para mantener tizones. Se emplean tanto los troncos gruesos, como sus duras raíces que dan muy buenas brasas. Se la considera una leña "negra" que deja pocas cenizas, apropiada para el horneado de pan casero. Su madera es una de las más fuertes, pero dificulta su empleo la gran cantidad de espinas que porta.	Du, Ft, Ng
	Calefacción doméstica	Salamandra		
	Calefacción doméstica	Braseros		
	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)		
Quebracho blanco <i>Aspidosperma quebracho-blanco</i> Schtdl. (APOCYNACEAE)	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)	Es una especie poco abundante en general, por lo que se extrae poco. Brinda buenas brasas firmes y durables; y algo de llama, aunque apagadizas, por lo que no es muy	Ng, Ft
	Calefacción doméstica	Braseros		

Nombre vernáculo Género y especie (Familia)	Usos más frecuentes	Destino y aplicaciones	Detalles y especificaciones del uso. Aspectos perceptuales	Categorías locales
	Cocinado de alimentos Tecnologías domésticas	Asado (brasas) Fragua	común su uso para asado. Se utilizaba en la RH Bamba para hornos de cal. Se considera un poco menos duro que el quebracho colorado. Se lo utiliza también para fabricar carbón, y para la fragua, junto con troncos de tusca, garabato y chilca.	
Quebracho colorado de las sierras – Horco quebracho <i>Schinopsis lorentzii</i> (Griseb.) Engl. (APOCYNACEAE)	Calefacción doméstica Calefacción doméstica Cocinado de alimentos Tecnologías domésticas	Salamandra Braseros Hornos (de pan, chilenos, otros) Fragua	Su uso no es tan frecuente ya que produce mucha chispa, ocasionando quemaduras. Se lo utilizó históricamente para los hornos de cal de la zona de RH Bamba.	Ng
Romerillo dulce; Pichana <i>Baccharis aliata</i> (Spreng.) Joch.Müll. (ASTERACEAE)	Inicio y producción del fuego Calefacción doméstica Cocinado de alimentos	Iniciadores, producción de llama y mantenimiento de tizones Braseros Hornos (de pan, chilenos, otros)	Se emplea para encender hornos, y producir llama de poca duración, es irritante para la vista. No produce brasas, dado su porte pequeño y la calidad de su leña. Se lo utiliza en la cocción del pan para mantener el calor iniciado con una leña más fuerte.	De
Sauces: <i>Salix</i> spp. Sauce alamo <i>Salix alba</i> L. Sacue guaso, Sauce amargo, Sauce criollo <i>Salix humboldtiana</i> Willd. var. <i>humboldtiana</i>	Sin precisiones y uso poco relevante Inicio y producción del fuego	Sin precisiones y uso poco relevante Iniciadores, producción de llama y	Es una leña poco durable, suave, débil, similar a la acacia blanca. Se emplea para hacer llama, se pudre con facilidad y origina abundantes cenizas. Ocasionalmente se emplean brasas, aunque son de poca duración.	Fa, De

Nombre vernáculo Género y especie (Familia)	Usos más frecuentes	Destino y aplicaciones	Detalles y especificaciones del uso. Aspectos perceptuales	Categorías locales
Sauce mimbre <i>Salix fragilis</i> L. Sauce llorón <i>Salix babylonica</i> L. (SALICACEAE)	Cocinado de alimentos	mantenimiento de tizones Hornos (de pan, chilenos, otros)	.	
Siempreverde, Ligustro <i>Ligustrum lucidum</i> W.T. Aiton (OLEACEAE)	Cocinado de alimentos Inicio y producción del fuego	Asado (brasas) Iniciadores, producción de llama y mantenimiento de tizones	La leña origina una llama rápida y poco durable; en ocasiones se emplea para hacer brasas para fogón y para cocinar vaca con cuero. Su humo es un tanto irritante.	Fa, De
Sombra de toro <i>Jodina rhombifolia</i> (Hook. & Arn.) Reissek (CERVANTESIACEAE)	Inicio y producción del fuego Sin precisiones y uso poco relevante	Tizones, carbones y brasas Sin precisiones y uso poco relevante	Es una especie rara vez utilizada. Su leña es falsa, se considera muy suave, para producir llama, origina abundante ceniza y poco calor. Tiempo atrás se usaba como leña y las brasas se empleaban como carbones para planchas.	De, Fa, BI
Tala, tala churqui <i>Celtis ehrenbergiana</i> (Klotzsch) Liebm. (CELTIDACEAE)	Cocinado de alimentos Calefacción doméstica Cocinado de alimentos Inicio y producción del fuego	Hornos (de pan, chilenos, otros) Braseros Asado (brasas) Iniciadores, producción de llama y mantenimiento de tizones	Algunos pobladores dan cuenta de la existencia de ejemplares duros y fuertes, y de otros débiles y blandos, lo que arroja información contradictoria respecto de sus propiedades. En general se lo considera más apto para llama que para brasas, aunque ésta también puede ser fuerte y apropiada para asar carnes, pudiendo en ocasiones ser durable. Otros consideran que es muy blanda y produce rápidamente abundantes cenizas (leña "blanca"). Las pequeñas ramas son apropiadas para iniciar fuegos para horno y mantener tizones encendidos. Se trata de maderas débiles, flojas, de fácil	Ft, De, Bd, BI

Nombre vernáculo Género y especie (Familia)	Usos más frecuentes	Destino y aplicaciones	Detalles y especificaciones del uso. Aspectos perceptuales	Categorías locales
			podrición y con abundante producción de humo. Es una especie que vuelve rápido después de un fuego o incendio.	
Tala falso <i>Bougainvillea stipitata</i> Griseb. (NYCTAGINACEAE)	Sin precisiones y uso poco relevante	Sin precisiones y uso poco relevante	Es una leña falsa, prácticamente inservible y de uso excepcional; produce mucho humo.	Fa, Bl
Tintitaco <i>Prosopis torquata</i> (Cav. ex Lag.) DC. (FABACEAE)	Cocinado de alimentos	Asado (brasas)	Se considera aporta una buena brasa, fuerte y duradera; se trata de una especie muy poco abundante en la zona, y en retracción debido a sobre-explotación histórica de su madera de alta calidad.	Ft
Tusca <i>Acacia aroma</i> Gillies ex Hook. & Arn. (FABACEAE)	Tecnologías domésticas	Fragua	Se considera una madera dura, fuerte, muy apta para brasas, duraderas y de alto poder calórico. Se lo mezcla con carbón para usar en la fragua. Por su dureza y duración, la comparan a la de los quebrachos.	Du, Ft
	Cocinado de alimentos	Asado (brasas)		
	Cocinado de alimentos	Hornos (de pan, chilenos, otros)		
----- (s/d) <i>Abutilon pauciflorum</i> A. St.-Hil. (MALVACEAE)	Implementos para el fuego	Escobas de horno		-----
----- (s/d) <i>Croton lachnostachyus</i> Baill. (EUPHORBIACEAE)	Implementos para el fuego	Escobas de horno		-----



Ilustración 11.- Recolección y aprovechamiento de leña para brasero y horno de barro. Paraje Boca Dos y Paraje Casa Bamba, La Calera.

IV.2.4.-DISCUSIÓN

En relación con el tópico de especies combustibles se documentaron 37 especies vinculadas con el manejo y uso del fuego, siendo en su mayoría plantas autóctonas. En comparación con otras regiones geográficas de Argentina, la abundancia de especies utilizadas resulta un tanto superior, casi duplicando a la estepa patagónica (Cardoso et al., 2012,2013) y casi la misma cantidad que en el Este de Catamarca (Gadban, 1999). El trabajo de Rodríguez López et al. (2015) obtenido por listados libres, documenta un número similar de especies para la región del Chaco Serrano cordobés.

Del total de entrevistados de la población rural, un 84% declaró recolectar algún tipo de leña en las proximidades de su vivienda, y sólo un 16% descarta por completo su uso recurriendo exclusivamente al empleo de fuentes no maderables. Estos valores resultan similares al patrón de uso referido para otras poblaciones de Argentina (Cardoso et al., 2012) y Latinoamérica (Alves Ramos & Albuquerque, 2012), y un tanto inferior respecto de regiones de Asia y África en las que la dependencia de los recursos boscosos resulta aún mayor (San et al., 2012). En su mayoría los diferentes destinos de uso de las leñas coinciden con los de otros estudios y zonas del mundo, así como la preferencia en el uso de cocción a través de brasas; sin embargo, algunas aplicaciones en particular no fueron documentadas en esta región, tal es el caso de la fabricación de carbón, habitual en el oeste de nuestra provincia (Rodríguez López et al., 2015), la preparación de alimentos para los animales y el sahumado para ahuyentar insectos (San et al., 2012).

La extracción y el nivel de consumo de leñas, se ve influida no sólo por la abundancia y disponibilidad como sostienen Kituyi et al. (2001), sino también por el destino y especificidad de usos y aplicaciones de una especie. Coincidimos en este sentido con las apreciaciones de Marconetto (2008) al sostener que, si bien la oferta ambiental de leña o la distancia a un recurso combustible condicionarían en cierta medida el aprovisionamiento, existirían otras cuestiones socio-culturales y simbólicas que determinan la selección específica y no azarosa, así como la cantidad de madera utilizada. De hecho, los pobladores locales entrevistados en profundidad, aún al presente desarrollan una economía con matices de subsistencia. Esto explica el profundo desarrollo cognitivo de estos informantes acerca de las propiedades y cualidades de las especies leñosas, cuya expresión perceptual es la vigencia de más de una decena de categorías nativas, que conformarían un sistema clasificatorio de las leñas uniformemente consensuado en cuanto al modo de atribuirles a las diferentes especies. Asimismo, y aunque se requieren de estudios más específicos, estas categorías estarían sustentadas en sus cualidades intrínsecas, dando cuenta del empirismo y plasticidad del conocimiento etnoecológico tradicional (Berkes, 1999).

En función de que la cocción de alimentos constituye el principal destino del uso de leñas, se entiende la preferencia por aquellas maderas de gran poder calórico, durabilidad, escasa producción de cenizas, humos y olores, las que, en términos de categorías locales son consideradas leñas “duras”, “fuertes” y “negras”. Estos atributos coinciden con los sugeridos como relevantes para poblaciones de Sudamérica (Alves Ramos et al., 2008 a,b), África (Tabuti et al., 2003), Asia (Kataki & Konwer, 2002) y otros lugares del mundo, dando cuenta de un patrón general en la preferencia y destino de uso en función de las necesidades de subsistencia. A pesar de que en este trabajo no nos abocamos al estudio

de las propiedades físicas intrínsecas de los recursos maderables, la información bibliográfica para las especies disponibles (Dimitri et al., 1997; <http://www.ceitapsaexport.com.ar/maderas.html>;

<http://www.maderasenargentina.com.ar/>) y con mayor frecuencia de uso, confirmaría las relaciones señaladas en otros estudios entre alta densidad con durabilidad y poder calórico; entre el contenido de humedad y facilidad de combustión, cantidad de humo y energía calórica producida (Tabuti et al., 2003; Kataki et al., 2002). A título de ejemplo, especies como *Acacia caven var. caven*, *Prosopis spp.* y *Aspidosperma quebracho-blanco*, cuyas leñas se consideran “duras” y/o “fuertes”, poseen un peso específico superior a los 0,90 kg/dm³; por el contrario leñas “blandas” y/o “flojas” como *Salix spp.*, *Morus alba* y *Zanthoxylum coco*, poseen un peso específico inferior a los 0,65 (Dimitri et al., 1997). A pesar de lo uniforme en el patrón de preferencias de uso de especies por parte de ésta y otras poblaciones del mundo, esta investigación da cuenta también de un minucioso conocimiento de los atributos energéticos de un notable número de especies de menor popularidad y frecuencia de uso, que cuentan con categorías clasificatorias específicas. Se entiende así la elección de un amplio espectro de leñas “blandas”, “débiles”, “flojas” y “blancas” -según las categorías locales- en procura de la producción de llama -habitualmente usado en calefones u hornos de panificados-, o bien, con una finalidad accesoria para los casos en los que no se encuentran las especies de preferencia.

En este sentido, y a diferencia de Alves Ramos et al. (2008), no sólo se encontrarían presionadas por su extracción aquellas especies que reúnen los atributos más deseables por parte de las comunidades locales (leñas “duras” o “fuertes”), sino también, aquellas otras que se procuran con un destino específico (como producir llama para elaborar panificados), tal es el caso de leñas “débiles” o “blandas” como *Z. coco*, una especie en retracción local.

Asimismo, y a diferencia de lo señalado en los estudios de Abbot et al. (1997) y Kituyi et al. (2001), no fueron explicitados ni se reflejaron en ninguna de las categorías clasificatorias de nuestra población, atributos como la facilidad de división o quiebre, la capacidad de secado rápido o de alumbramiento de las leñas. Esto expresaría modalidades peculiares en la recolección y uso de leña en la subsistencia y en la idiosincrasia de los pobladores locales que ameritan un estudio más profundo.

A modo de cierre, señalaremos cómo la percepción ambiental se expresa en categorías clasificatorias que expresan no sólo el agrupamiento de las especies en función de cualidades deseables, sino también, el conocimiento preciso que se tiene de los atributos de las especies como fruto de un conocimiento empírico que se resignifica día a día.

IV.2.5.- CONCLUSIONES EN RELACIÓN CON LAS ESPECIES COMBUSTIBLES

- Se documentaron 37 especies vinculadas con el manejo y uso del fuego, siendo en su mayoría, plantas autóctonas (72%). Entre las especies de leñas más valoradas por cantidad de usos encontramos *Lithraea molleoides* (molle), *Acacia praecox* (garabato), *Flourensia campestris* (chilca) y *Schinopsis lorentzii* (quebracho colorado).

- Su recolección a campo constituye aún hoy una práctica habitual, que resulta relevante para la subsistencia y economía doméstica de los pobladores campesinos, siendo la cocción de alimentos el principal destino escogido.
- Se encuentran vigentes más de una decena de categorías nativas, que conformarían un sistema clasificatorio de las leñas uniformemente consensuado en cuanto al modo de atribuir las a las diferentes especies.
- La extracción y el nivel de consumo de leñas, se ve influida no sólo por la abundancia y disponibilidad, sino también, por el destino y especificidad de usos y aplicaciones de una especie.
- En la conformación de un conocimiento etnoecológico tradicional referido a los recursos maderables combustibles, se produce una imbricación compleja entre los aspectos ecológicos (como la disponibilidad y/u oportunidad de uso), los socio-económicos y culturales (como la preferencia en función de sus cualidades y destinos de uso), así como los normativos y ambientales vinculados con la práctica de la conservación.
- El estudio minucioso de las leñas con mayor preferencia y frecuencia de uso de acuerdo con su valor calórico y con una valoración empírica de sus propiedades físico-mecánicas, constituyen una perspectiva de análisis promisorio para esta región, habida cuenta de la escasa información regional disponible en relación con la temática.

V.- CONCLUSIONES GENERALES

- Los resultados indican que el uso de especies vegetales adquiere diferente vigencia según el destino de aplicación, siendo el empleo de plantas combustibles el ámbito más representado y actual por la cantidad de especies y usos (37 especies de leñas y 32 especies comestibles), en relación al de las plantas alimenticias, en creciente desuso.
- El empleo de plantas nativas resulta más frecuente y representativo en la etnobotánica de especies combustibles, mientras que las plantas introducidas, asilvestradas y cultivadas, se encuentran más representadas en el ámbito de la alimentación.
- El bosque serrano constituye aún un reservorio importante de especies para la subsistencia de los pobladores locales, aunque hay un desconocimiento creciente en el uso de la flora nativa comestible antes que combustible, producto de una interacción menor con el monte nativo provocando un desuso creciente, viéndose afectada su conservación ecológica y cultural.
- La transformación en las percepciones y prácticas culturales (practicidad, estilos de vida, economía doméstica, preferencia, aprecio, significación), influyen principalmente en el uso de plantas alimenticias. Es necesario profundizar las razones que influyen en el aprovisionamiento de leñas, de las cuales se han mencionado sólo algunos cambios ambientales (sequías, incendios, otros).

VI.- BIBLIOGRAFÍA

- ABBOT, P., J. LOWORE, C. KHOFI & M. WERREN. 1997. Defining firewood quality: A comparison of quantitative and rapid appraisal techniques to evaluate firewood species from a southern African savanna. *Biomass and Bioenergy* 12 (6): 429-437.
- AGUIRRE, P. 2004. Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis. Edit. Capital Intelectual. Buenos Aires.
- AGUIRRE, P. 2007. Qué Puede Decirnos una Antropóloga sobre Alimentación. Hablando sobre Gustos, Cuerpos, Mercados y Genes. Disponible en <http://www.fac.org.ar/qcvc/llave/c027e/aguirrep.php>. Activo agosto 2017.
- ALBUQUERQUE, U. P., R. F.P. LUCENA & N. L. ALENCAR. 2010. Métodos e técnicas para a coleta de dados etnobiológicos. En: Albuquerque, U.P., R.F.P. Lucena & L.V.F. Cunha (orgs.). Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica. Editora NUPEEA, Recife. 39-63 pp.
- ALEXIADES, M. N. 1996. Standard Techniques for Collecting and Preparing Herbarium Species. In: Alexiades M.N. (eds.) Selected guidelines for ethnobotanical research: A field manual. New York Botanical Garden. Bronx, New York, 99-126 pp.
- ALVAREZ, M. & L. C. PINOTTI. 1997. Procesos socioculturales y alimentación. Buenos Aires. Ediciones del Sol.
- ALVAREZ, M. & L. C. PINOTTI. 2000. A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina. Buenos Aires. Ediciones Grijalbo.
- ALVES RAMOS, M., P. M. DE MADEIROS, A. L. S. DE ALMEIDA, A. L. P. FELICIANO & U. P. DE ALBUQUERQUE. 2008 a. Use and knowledge of fuelwood in an area of Caatinga vegetation in NE Brazil. *Biomass and Bioenergy* 32: 510-517.
- ALVES RAMOS, M., P. MUNIZ DE MEDEIROS, A. L. SANTOS DE ALMEIDA, A. L. PATRIOTA FELICIANO & U. P. DE ALBUQUERQUE. 2008 b. Can Wood quality justify local preferences for firewood in an area of caatinga (dryland) vegetation? *Biomass and Bioenergy* 32: 503-509.
- ALVES RAMOS, M. & U. P. ALBUQUERQUE. 2012. The domestic use of firewood in rural communities of the Caatinga: How seasonality interferes with patterns of firewood collection. *Biomass and Bioenergy* 39: 147-158.
- ANDERSON, E. N., D. M. PEARSALL, E. S. HUNN & N. J. TURNER. 2011. *Ethnobiology*. Wiley Blackwell, USA.
- ARENAS, P. 1995. Encuesta etnobotánica aplicada a indígenas del Gran Chaco. Hacia una nueva carta étnica del Gran Chaco 6: 161-178.
- ARENAS, P. 1999. *Morrenia odorata* (Hook. et Arn.) Lindley (Asclepiadaceae), an edible plant of the Gran Chaco. *Economic Botany* 53: 89-97.
- ARENAS, P. 2003. Etnografía y alimentación entre los Toba Ñachilamole#ek y Wichí-Lhuku`tas del Chaco Central (Argentina). Edic. El autor, Buenos Aires, 562 pp.
- ARENAS, P. & G. J. MARTÍNEZ. 2012. Estudio etnobotánico en regiones áridas y semiáridas de Argentina y zonas limítrofes. Experiencias y reflexiones metodológicas de un grupo de investigación, En P. Arenas (edit.), *Etnobotánica en zonas áridas y semiáridas del Cono Sur de Sudamérica*. Edición CEFYBO-CONICET, Buenos Aires. pp. 11-43.

- ARENAS, P. & G. F. SCARPA. 2007. Edible wild plants of the Chorote Indians, Gran Chaco, *Botanical Journal of the Linnean Society* 153: 73–85.
- ARIAS TOLEDO, B., S. COLANTONIO & L. GALETTO. 2007. Knowledge and use of edible and medicinal plants in two populations from the Chaco Forest, Cordoba Province, Argentina. *Journal of Ethnobiology* 27: 218-232.
- DI RIENZO J. A., CASANOVES F., BALZARINI M. G., GONZALEZ L., TABLADA M., ROBLEDO C. W. 2008. InfoStat, versión 2008, Grupo InfoStat, FCA, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- BARCHUK, A., F. BARRI, A. H. BRITOS, M. CABIDO, J. FERNÁNDEZ & D. TAMBURINI. 2010. Diagnóstico y perspectivas de los bosques en Córdoba. *Revista Hoy la Universidad*, N° 4: 52-73.
- BERKES, F. 1999. *Sacred ecology: traditional ecological knowledge and resource management*. Taylor & Francis Edit. USA.
- BERNARD, H. R. 2006. *Research methods in anthropology: qualitative and quantitative approaches*. USA, Library of Congress.
- BIURRUN, E., L. GALETTO, A. M. ANTON & F. BIURRUN. 2007. Plantas silvestres comestibles utilizadas en poblaciones rurales de la Provincia de La Rioja (Argentina). *Kurtziana* 33 (1): 121-140.
- CABRERA, A. L. 1994. *Regiones fitogeográficas argentinas*. Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería. Tomo II (I) Acme, Buenos Aires. 85 pp.
- CÁCERES D., F. SILVETTI, G. SOTO, & G. FERRER. 1999. Las representaciones tecnológicas de pequeños productores agropecuarios de Argentina Central. *Desarrollo Rural y Cooperativismo Agrario* 3: 57-79.
- CAPPARELLI, A. 2007. Los productos alimenticios derivados de *Prosopis chilensis* (Mol.) Stuntz y *P. flexuosa* DC., Fabaceae, en la vida cotidiana de los habitantes del NOA y su paralelismo con el algarrobo europeo. *Kurtziana*, 33: 1-19.
- CAPPARELLI, A., R. RAFFINO. 1997. La etnobotánica de “El Shincal” (Catamarca) y su importancia para la Arqueología: Recursos combustibles y madereros. *Parodiana* 10: 181-188.
- CARDOSO, M. B., A. H. LADIO & M. LOZADA. 2012. The use of firewood in a Mapuche community in a semi-arid region of Patagonia. *Biomass and Bioenergy* 46: 155-164.
- CARDOSO, M. B., A. H. LADIO & M. LOZADA. 2013. Fuelwood consumption patterns and resilience in two rural communities of the northwest Patagonian steppe, Argentina. *Journal of Arid Environments* 98: 146-152.
- CENSO PROVINCIAL DE POBLACIÓN. 2010. Dirección general de estadística y censos dirección de estadísticas socio-demográficas.
- COTBN (Comisión de Ordenamiento Territorial de Bosques Nativos de Córdoba). 2009. Informe Anexo al Proyecto de Ley elaborado para la Secretaría de Ambiente de la Provincia de Córdoba, 340 pp.
- DAVIDSON-HUNT, D. L. & F. BERKES. 2003. Learning as you journey: Anishinaabe perceptions of social-ecological environments and adaptive learning. *Conservation Ecology* 8(1): 5

- DELGADO, F. B. & M. A. DELGADO. 2014. Vivir y comer bien en los Andes Bolivianos. Aportes de los sistemas agroalimentarios y las estrategias de vida de las naciones indígena originario campesinas a las políticas de seguridad y soberanía alimentaria. La Paz, Bolivia. Plural Editores.
- DEMAIO, P., U. KARLIN & M. MEDINA. 2002. Árboles nativos del centro de Argentina. . Buenos Aires. Ediciones L.O.L.A
- DIAZ BETANCOURT, M., L. GHERMANDI, A. LADIO, I.R. LÓPEZ MORENO, E. RAFFAELE & E. RAPPOPORT. 1999. Weeds as a source for human consumption. A comparison between tropical and temperate Latin America. *Revista de Biología Tropical* 47: 329–338.
- DIMITRI, M. J., R. J. LEONARDIS & J. S. BILONI. 1997. El nuevo libro del Arbol. Tomos I y II. El Ateneo, Buenos Aires.
- FAO. 2008. Bosques y energía: cuestiones claves. Roma.69 pp.
- FAO (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION). 1996. DECLARACIÓN DE ROMA SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA MUNDIAL. CUMBRE MUNDIAL SOBRE LA ALIMENTACIÓN, 13 AL 16 DE NOVIEMBRE. ROMA (DISPONIBLE EN [HTTP://WWW.FAO.ORG/DOCREP/003/W3613S/W3613S00.HTM](http://www.fao.org/docrep/003/w3613s/w3613s00.htm)).
- FOX, J. 1984. Firewood consumption in a Nepali village. *Journal of Environmental Management* 8(3): 243–250.
- GADBAN, L. 1999. Materiales vegetales leñosos utilizados como maderas y combustibles en el Valle de Ambato (provincia de Catamarca). Tesina de grado en Ciencias Biológicas. FCEFyN. UNC.
- GHILARDI A., G. GUERRERO & O. MASERA. 2007. Spatial analysis of residential fuelwood supply and demand patterns in Mexico using the WISDOM approach. *Biomass Bioenergy* 31(7): 475-491.
- GIORGIS, M. A., A. CINGOLANI, F. CHIARINI, J. CHIAPELLA, G. BARBOZA, L. ARIZA ESPINAR, R. MORERO, D. GURVICH, P. TECCO, R. SUBILS & M. CABIDO. 2011. Composición florística del Bosque Chaqueño Serrano de la provincia de Córdoba, Argentina. *Kurtziana*36: 9-43.
- GREEN, E. C. 2001. Can Qualitative research produce reliable quantitative findings? *Field Methods* 13(1): 3-19
- GRIMAUT, A. 2011. Comidas cordobesas de antes. Buena Vista Ed. Córdoba.
- GRIMAUT, A. 2012. Lo que quedó en el tintero. Buena Vista Ed. Córdoba.
- GUBER, R. 2005. El salvaje metropolitano, Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo. Paidós, Buenos Aires.
- HILGERT, N. 1999. Las plantas comestibles en un sector de las yungas meridionales (Argentina). *Anales del Jardín Bot. Madrid* 57(1):117-138.
- HÖFT, M., S. K. BARIK & A. M. LYKKE. 1999. Quantitative Ethnobotany. Applications of multivariate and statistical analyses in ethnobotany. *People and Plants Working Paper* (6): 46pp.
- KARLIN, U., L. CATALÁN & R. COIRINI. 1994. La naturaleza y el hombre en el Chaco Seco. Colección Nuestros Ecosistemas Proyecto GTZ. Proyecto Desarrollo Agroforestal en Comunidades rurales del Noroeste Argentino. Salta, 163 pp.
- KARLIN, M. S., C. SCHNEIDER, S. RUFINI, J. BERNASCONI, R. ACCIETTO, U. KARLIN & Y. FERREYRA. 2014. Caracterización florística de la Reserva Natural Militar Estancia La Calera. *Nature and*

- KATAKI, R. & D. KONWER. 2002. Fuelwood characteristics of indigenous tree species of north-east India. *Biomass and Bioenergy* 22: 433-437.
- KITUYI, E., L. MARUFU, S. O. WANDIGA, I. O. JUMBA, M. O. ANDREAE & G. HELAS. 2001. Biofuel availability and domestic use patterns in Kenya. *Biomass and Bioenergy* 20: 71-82.
- KOPTA, R. F. 1999. Problemática ambiental con especial referencia a la Provincia de Córdoba. Córdoba. Fundación ACUDE (Ed.).
- LADIO, A. H. 2001. The maintenace of wild edible plant gathering in a Mapuche Community of Patagonia. *Economic Botany* 55(2): 243-254.
- LADIO, A. H. 2004. El uso actual de plantas nativas silvestres y comestibles en poblaciones mapuches del noroeste de la Patagonia. *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas, BLACPMA* 3(2): 30-34.
- LADIO, A. H. 2005. Malezas exóticas comestibles y medicinales utilizadas en poblaciones del Noroeste patagónico: aspectos etnobotánicos y ecológicos. *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas, BLACPMA* 4(4):
- LADIO, A. H. Y E. H. RAPOPORT. 1999. El uso de plantas silvestres comestibles en una población suburbana del noroeste de la Patagonia. *Parodiana* 11 (1-2): 49-62.
- LADIO, A. H. & M. LOZADA. 2000. Edible wild plant use in a Mapuche community of northwestern Patagonia. *Human Ecology* 28: 53-75
- LADIO, A. H. & M. LOZADA. 2003. Comparison of wild edible plant diversity and foraging strategies in two aboriginal communities of northwestern Patagonia. *Biodiversity and Conservation* 12:937-951
- LADIO, A. H. & M. LOZADA. 2004. Patterns of use and knowledge of wild edible plants in distinct ecological environments: a case study of a Mapuche community from northwestern Patagonia. *Biodiversity and Conservation* 13:1153-1173
- MARANTA, A. 1987. Los recursos vegetales alimenticios de la etnia matakó del Chaco Centro Occidental. *Parodiana* 5: 161-237.
- MARCONETTO, M. B. 2008. Recursos forestales y el proceso de diferenciación social en tiempos prehispánicos en el Valle de Ambato, Catamarca, Argentina. Izeta, A. (Ed.) *BAR International Series* 1785. Nº 3:199 pp.
- MARTINELLI, M. 2008. (Coord.), Sabores de nuestros pueblos: usos de los recursos naturales en la alimentación y comidas tradicionales en las comunidades del norte de Valle Fértil, San Juan. Universidad Nacional de San Juan, San Juan.
- MARTÍNEZ CROVETTO R. 1964. Estudios etnobotánicos. I. Nombres de plantas y su utilidad, según los indios tobas del este del Chaco. *Bonplandia* 1: 279-333.
- MARTÍNEZ, G. J. 2012. Actualidad y pasado del uso de plantas silvestres comestibles entre los tobas del Impenetrable chaqueño -Reflexiones, discursos y prácticas en torno a la alimentación. En: Babot, Marchoff & Pazzarelli (Eds.) *Las manos en la masa. Arqueología y antropologías de la*

- alimentación en Suramérica. Actualidad Argentina, Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. pp. 47-69.
- MARTÍNEZ, G. J. 2015. Cultural patterns of firewood use as a tool for conservation: a study of multiple perceptions in a semiarid region of Cordoba, Central Argentina. *Journal of Arid Environment* 121: 84-99.
- MARTÍNEZ, G. J. & A. FERNÁNDEZ. 2011. Recursos forestales combustibles en áreas de interés para la conservación de las Sierras de Córdoba, Argentina. XXXIII Jornadas Argentinas de Botánica. Posadas, Misiones. Argentina.
- MONTANI, M. C. & G. F. SCARPA. 2016. Recursos vegetales y prácticas alimentarias entre indígenas tapiete del Noreste de la Provincia de Salta, Argentina. *Darwiniana* 4(1):12-30
- MUIÑO, W. A. 2010. Ethnobotanical study of the rural population of the west of the Pampa Plain (Argentina). *Ethnobotany Research & Application* 8:219-231
- MUIÑO, W. A. 2012a. Estudio etnobotánico de plantas usadas en la alimentación de los campesinos del Noroeste de La Pampa, Argentina. *Chungara, Revista de Antropología Chilena* 44(3):389-400
- MUIÑO, W. A. 2012b. Los “puestos” del oeste pampeano. La relación de los campesinos criollos con las plantas a través de los huertos y jardines. En: Arenas, P. *Etnobotánica en zonas áridas y semiáridas del cono Sur de Sudamérica*. Cefybo. Conicet. Buenos Aires.
- PALACIOS, M. 2015. DISPONIBLE EN <http://www.abc.com.py/edicion-impresa/suplementos/escolar/los-valores-eticos-y-el-trabajo-1361062.html>. Activo en Septiembre del 2017.
- REMEDEI, F. J. 1997. Las condiciones de vida material: Cocinas étnicas y consumo alimentario en la provincia de Córdoba a comienzos de siglo. En: Alvarez y Pinotti (Eds.) *Procesos socioculturales y alimentación*. Ediciones del Sol. Pp. 99-137.
- RODRÍGUEZ LÓPEZ, S., B. ARIAS TOLEDO & L. GALETTO. 2015. Use of Wood resources in Central Argentina: A multivariate approach for the study of phytogeography and culture. *Ethnobotany Research & Applications* 14: 381-392.
- ROSCH, E., C. B. MERVIS, W. D. GRAY, D. M. JOHNSON & P. BOYES-BRAEM. 1976. Basic objects in natural categories. *Cognitive Psychology* 8:382-439-
- SAN, V., V. SIPOANN, D. LY & N. V. CHHENG. 2012. Fuelwood consumption patterns in Chumriey Mountain, Kampong Chhang Province, Cambodia. *Energy* 44: 335-346.
- SAUR PALMIERI V., M. L. LÓPEZ & C. Trillo. 2017. Aproximaciones etnobotánicas de las especies y prácticas de frutos nativos comestibles de la actualidad. Aportes para la interpretación del pasado prehispánico de Cerro Colorado (Córdoba, Argentina). Inédito.
- SCARPA, G. F. 2009. Wild food plants used by the indigenous peoples of the South American Gran Chaco: A general synopsis and intercultural comparison. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 83: 90 – 101.
- SCARPA, G. F. 2012. Las plantas en la vida de los criollos en el oeste formoseño: medicina, ganadería, alimentación y viviendas tradicionales. Ed Rumbos Sur. Buenos Aires. 256 Pp.
- SCARPA, G. F. & P. ARENAS. 1996. Especies y colorantes en la cocina tradicional de la Puna jujeña (Argentina). *Candollea* 31: 483-514

- SERBIA, J. M. 2007. Diseño, muestreo y análisis en la investigación cualitativa. Universidad Nacional de Lomas de Zamora, Argentina.
- STRAUSS, A. & J. CORBIN. 1998. Basic of Qualitative Research: Techniques and Procedures for Developing Grounded Theory. Second ed. Sage Publ. Inc, London.
- SUAREZ, M. E. 2014. Etnobotánica Wichí del bosque xerófilo en el Chaco Semiárido Salteño. Editorial Autores de Argentina. Buenos Aires.
- TABUTI J. R. S., S. S. DHILLION & K. A. LYE. 2003. Firewood use in Bulgamogi County, Uganda: species selection, harvesting and consumption patterns. *Biomass Bioenergy* 25: 581-596.
- TOLEDO, J. M., A. CORREA & G. BELTRAMONE. 2015. Frutos comestibles nativos de Córdoba, Argentina. Córdoba. Córdoba. Editorial Advocatus.
- TORRELA, S. & J. ADAMOLI, 2005. Situación ambiental de la ecorregión del Chaco Seco. En: Brown, A., U. Martinez Ortiz, M. Acerbi & J. Corcuera (Eds.) *La Situación Ambiental Argentina 2005*. Fundación Vida Silvestre.
- TRILLO, C., S. COLANTONIO & L. GALETTO. 2014. Perceptions and use of native forests by residents of the arid Chaco region in Córdoba, Argentina. *Ethnobotany Research & Applications* 12:497-510.
- TRILLO, C. 2016. Prácticas tradicionales de manejo de recursos vegetales en unidades de paisajes culturales del oeste de la provincia de Córdoba, Argentina *Zonas Áridas*, 16(1): 81-111 Centro de Investigaciones de Zonas Áridas (CIZA), Universidad Nacional Agraria La Molina.
- VASQUÉS, J. B., R. MIATELLO & M.E. ROQUÉ (Eds.). 1979. *Geografía física de la Provincia de Córdoba*. Ed. Boldt. Córdoba.
- VUOTO, P. 1981. Plantas útiles entre los Tobas Taksek. *Entregas del Instituto Tilcara* 10, 12-76. Jujuy, Argentina.
- ZAK, M. R., M. CABIDO & J. G. HODGSON. 2004. Do subtropical seasonal forests in the Gran Chaco, Argentina, have a future? *Biological Conservation* 120: 589–598
- ZAK, M. R., M. CABIDO, D. CÁCERES & S. DIAZ. 2008. What drives accelerated land cover change in central Argentina? Synergistic consequences of climatic, socio-economic and technological factors. *Environmental Management*, 42(2): 181-189

ANEXO 3.-ALIMENTACIÓN Y PLANTAS COMESTIBLES- Modelo de entrevistas abiertas y semiestructuradas.

ENTREVISTAS ABIERTAS

1. ¿Qué comidas tradicionales conoce? ¿Por qué son tradicionales?
2. ¿Qué ingredientes lleva y de dónde los obtiene?
3. ¿Cómo lo aprendió o quién se lo enseñó? ¿Lo aprendió de manera verbal, oral, participando o lo tiene en un libro de cocina; en tal caso se puede ver el libro o apunte? ¿Qué comidas tiene en su libro de recetas?
4. ¿Qué cosas preparaba antes que ahora compra?
5. ¿Qué alimentos prepara para recibir a la familia y compartir con muchos miembros, o para alguna celebración? ¿Hay alimentos que se hacen de manera especial para alguna fecha festiva del país (Semana Santa, 1 de mayo, 25 de mayo, los 29 de cada mes, fiestas patronales, día de la tradición, etc.)? ¿Hay comidas estacionales (ej. refrescos en verano, comida caliente y/o picante en invierno, etc.)?
6. ¿Qué alimentos ya no preparan pero usted aún recuerda? ¿Por qué se dejó de cocinar (hay reemplazo de ingredientes o comidas nuevas que se compran)?
7. ¿Hay alimentos que hoy no se usan porque da vergüenza o son considerados comida de pobres, o porque a las generaciones nuevas no les gusta?
8. ¿Hay nuevos ingredientes comprados o de la huerta que ha incorporado a su dieta o platos (quinoa, sésamo, semillas, etc.), desde cuándo los prepara?
9. RECETAS: identificar si es plato dulce, salado, postres, bebidas, panes, quesos, si llevan condimento, formas de preparación y cocción, tecnologías (hornos, ollas, fogón, cocina,) etc.

INFORMANTE(s)/Unidad doméstica: Edades y sexos: Lugar de origen y tiempo de residencia: Nativo Camp o descamp / Neorrural / Otros		¿lo conoce como alimento	¿Consumió? Tiempo aprox. desde la última vez a) Nunca consumió b) Hace 1 mes c) - 1 año d) 1-5 años e) 5-10 años f) Más de 10 años	Forma de obtención a) Recolección b) Cultivado c) Adquirido en comercio	Forma de preparación y consumo (Receta)	En caso de conocer y haber consumido, indicar causas del desuso (¿Por qué dejó de consumirlo?) o del interés creciente en utilizarlo
Plantas comestibles						
Acacia blanca	Flor					
Achicoria del campo	Hojas					
Aguaribay	Fruto					
Albarillo o pata	Fruto					
Algarrobo	Fruto					
	Aloja					
	Patay					
	Arrope					
Amor seco	Hojas					
Ataco o bledo	Planta entera					
Berro	Planta entera					
Cardo, Cardo morado	Hojas					
Chañar	Fruto					
	Arrope					
	Otros preparados					
Diente de león	Hojas					
Durazno silvestre	Fruto					

INFORMANTE(s)/Unidad doméstica: Edades y sexos: Lugar de origen y tiempo de residencia: Nativo Camp o descamp / Neorrural / Otros		¿lo conoce como alimento	¿Consumió? Tiempo aprox. desde la última vez a) Nunca consumió b) Hace 1 mes c) - 1 año d) 1-5 años e) 5-10 años f) Más de 10 años	Forma de obtención a) Recolección b) Cultivado c) Adquirido en comercio	Forma de preparación y consumo (Receta)	En caso de conocer y haber consumido, indicar causas del desuso (¿Por qué dejó de consumirlo?) o del interés creciente en utilizarlo
Plantas comestibles						
Frutillita silvestre	Frutos					
Higuera	Latex					
	Frutos					
Higuerilla (Broussonetia p.)	Flor/fruto					
Hinojo	Planta entera					
Hongos de coco o molle						
Hongo de pino						
Lengua de vaca	Hojas					
Mistol	Fruto					
	Preparados					
Molle	Fruto					
	Aloja					
Mora	Fruto					
Nogal	Fruto					
Pasionaria o granadilla	Fruto					
Piquillín	Fruto					
	Arrope					

INFORMANTE(s)/Unidad doméstica: Edades y sexos: Lugar de origen y tiempo de residencia: Nativo Camp o descamp / Neorrural / Otros		¿lo conoce como alimento	¿Consumió? Tiempo aprox. desde la última vez a) Nunca consumió b) Hace 1 mes c) - 1 año d) 1-5 años e) 5-10 años f) Más de 10 años	Forma de obtención a) Recolección b) Cultivado c) Adquirido en comercio	Forma de preparación y consumo (Receta)	En caso de conocer y haber consumido, indicar causas del desuso (¿Por qué dejó de consumirlo?) o del interés creciente en utilizarlo
Plantas comestibles						
	Otros preparados (aloja)					
Quiscaludo, quiscaloro	Fruto					
Tala	Fruto					
Tasi o doca	Fruto					
Tuna	Fruto					
	Arrope					
Uvita del campo	Fruto					
Verdolagas	Planta entera					
Zarzamora						

INFORMANTE(s)/Unidad doméstica: Edades y sexos: Lugar de origen y tiempo de residencia: Nativo Camp o descamp / Neorrural / Otros Plantas comestibles		¿lo conoce como alimento Si/No	¿Consumió? Tiempo aprox. desde la última vez a) Nunca consumió b) Hace 1 mes c) - 1 año d) 1-5 años e) 5-10 años f) Más de 10 años	Forma de obtención a) Recolección b) Cultivado c) Adquirido en comercio	Forma de preparación y consumo (Receta)	En caso de conocer y haber consumido, indicar causas del desuso (¿Por qué dejó de consumirlo?) o del interés creciente en utilizarlo
Alimentos de la huerta Mencionar quiénes cultivan y cuánto	Hortalizas: (maíz, zapallo y otras) Frutales:			Cultivados		

